MANOSCRITTI
N. A.
426
BIBLIOTECA NAZIONALE
CENTRALE - FIRENZE

N.A. 426.

A B

Acetose Vinette à carro ____ 1
Agiesta pelata Siguida ____ 25
Agiesta Siguida ____ 26
Agiesta pelata ____ 26
Agiesta tirata à Secco ____ 27
Agio di cedro ____ 27
Anellette fatte di pasta di Moscadini alla francese ____ 28
Anellette di diuersi colori alla francese ____ 29
Amandole attorrate alla francese ____ 30
Amandole abbuscate con il Sale ____ 31
Amandole attorrate di colore incarnato ____ 30
Agiesta Sciroppata à uso di Italia ____ 31
Amandole Verde Sciroppate ____ 31
Agresta, ò Ciriaa confettata ____ 33
Agio di Cedro Sciroppato ____ 34
Aceto bianco chiarificato ____ 34
Agiestata ____ 35

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE FIRENZE Mss

Biscottini ____ 1
Butirro ____ 10
Briccocole liquide con la pelle ____ 25
Brugne mirabelle liquide ____ 26
Briccocole liquide ____ 30
Biscotto piccolo di Savoia ____ 39
Biscotto di fiori di merangoli ____ 39
Briccocole verde ____ 40
Briccocole tirate a secco ____ 41
Briccocole con mezo Zuccaro ____ 42
Brugne delle verde e secco ____ 42
Bottoni di rose ____ 43
Biscotto di fiore di latte ____ 44
Brugne di Marsilia scarpellate ____ 44
Biscottini di crema a uso di Francia ____ 45
Biscotti di ambra alla francese ____ 46
Biscotti di Cannella fina alla francese ____ 48
Biscotti di Cioccolata alla francese ____ 49

Composto di meloni dolci à carte ____ 5
Cotognata con miele, e Zuccaro ____ 16
Cetrangoli canditi ____ 20
Cerase liquide ____ 29
Composto di Briccocole ____ 30
Composto di Cerase ____ 31
Composto di Vua spina verde ____ 32
Composto di Acetose ____ 33
Composto di Briccocole non fatte ____ 33
Conserua di fiori di merangoli liquida ____ 34
Conserua di Rose liquida ____ 34
Cotognata di Orliens ____ 35
Conserua di Granato colorato ____ 36
Conserua di rose ____ 36
Cotognata grossa ____ 37
Cotogni secchi ____ 39
Conserua à mezo Zuccaro ____ 39
Cerase tirate à secco ____ 39
Cotognata di Briccocole altrimente Marmelada 60
Cotognata bianca ____ 61
Cipolla grossa confettata ____ 61

Ciambellette, e Castagnole d. Lucchi ____ 62
Castagnole bianche con ambra, e moro alla francese ____ 63
Cassone di carne intero candito ____ 65
Castagne candite, e tirate a secco all'uso di francia ____ 66
Castagne imbiancate tirate a secco ____ 67
Castagne coperte di Caramella perche la castagna sia tirata a secco all'uso di francia ____ 69
Conserua in pezzi all'uso di Italia ____ 69
Conserua di Cedro, e scorze di Melangoli ____ 69
Conserua di tutto Cedro ____ 71
Conserua di Cotogni ____ 72
Conserua di fiori, e fronde di Melangoli ____ 72
Conserua di agro di Cedro ____ 73
Cappari sciroppati ____ 74
Cotognata di Genoua ____ 74
Cotognata cotta ____ 75
Cotognata bianca ____ 76
Cime di Cedro sciroppate ____ 77
Cetrangoli sciroppati all'uso di Spagna ____ 79
Conserua sciroppata di tutto Cedro ____ 79
Cerase confettate ____ 80
Cedri interi confettati ____ 82
Cotognata all'uso di Spagna ____ 82
Cotogno cotto ____ 83
Cotogno cotto alzuanco sodo ____ 83
Cotogno cotto in spignatta ____ 84
Cotogno cotto nello spiedo ____ 85
Cappari accomodati ____ 86
Conserua di Lolive di marasche ____ 87
Canditi di diuerse sorti ____ 87
Cedri canditi ____ 89
Carciofoli canditi ____ 89
Cedri conseruati, e altri frutti ____ 89
Conserua in pezzi ____ 91
Cotognata chiara ____ 101
Conserua di fiori di Buragine ____ 119
Conserua di Rose damaschine ____ 120

Frambose liquide 94
fiore di merangolo candito 95
fior di latte reale 116
fior di latte 117

Graccio di Merangoli 95
Gauffret 111
Gelatina 119

Hipocraso ——— 114

Melanzane confettate al uso di Genoua 83
Maraschie acconcie ——— 9
Mele purgate senza fuoco ——— 10
Modo di conseruare tutte sorte di frutti, e
liberarsi fuoco nelle stretezze ——— 11
Mostarda al uso di Venetia ——— 14
Mostarda all uso di Lombardia ——— 15
Modo di confettare ogni sorte di frutti in un
subito ——— 17
More siguide ——— 93
Moscadini ——— 101
Modo di far pasta di Vua spina Cerase di
Ceselle cose chiamate in lingua
francese frambōse, qual frutto si
agomiglia alle frauole, e però un poco
più giogo, mà non se ne troua in gli
Paesi ——— 100
Marroni per metterli al secco ——— 110
Marzapani di bianco di Capponi ——— 112

Marzapani di Pistacchi ____ 111
Marzapani di colore ____ 115

Noce confettate ____ 92
Noce di fior di merangoli ____ 93

Oua a faldacciate ____ 90

Pesiche confettate al modo di Spagna ____ 1
Pesiche confettate all'vso di Genoua in pezzi diuersi ____ 2
Pasta di Zuccaro con la quale si può formare ogni sorte di frutti ____ 4
Pere moscatelle acconcie ____ 9
Pesiche acconcie in un giorno ____ 10
Pane forte, ò vero Pan pasato ____ 14
Peuerata di Lombardia ____ 16
Pesiche serropate ____ 19
Pesiche confettate ____ 22
Pasta di biscotto ____ 96
Pasta di fior di merangoli ____ 102
Pasta di biscocole ____ 103
Pasta di Vua Spina ____ 104
Pasta di mele ____ 105
Pasta di lotogni ____ 106

P

Pasta Legicia — 109
Pere moscarole — 110
Per imbiancare ogni sorte di frutti — 112
Persiche aggiacciate servite in stravise — 132

R

Raffioli — 124
Rosolij — 114

S

Scorse di naranci — 6
Scorzo di merangoli, e Cedri confettati — 11
Spetie imperiali — 13
Spetie forti al uso di Venetia — 13
Sciroppo di Viole — 93
Sciroppo di Cerase — 94
Sciroppo di Vua spina — 94
Sciroppo di more — 99
Sciroppo di Cerase in altro modo — 99
Sciroppo di Vua spina in altro modo — 100
Sciroppo di bricocole — 106
Sciroppo di Agresta — 107
Sciroppo di fior di Persiche — 107
Sciroppo di fragole da conservare — 144
Sciroppo di Coselle alla Napolitana — 145

T

Trionfo di Sordini riportati di confettura alla francese ____ 121
Trionfo di Insalata di Sordini ____ 124
Trionfo di Traccio ____ 127
Trionfo di un arbore con rami, e foglie di Gelo ____ 134
Trionfo di pregature finissime ____ 135
Trionfo di Insalata ____ 137
Trionfo di altra Insalata ____ 139
Trionfo di altra Insalata ____ 139
Trionfo di Insalata di Ruccaro ____ 140
Trionfo del Monte Tabor ____ 141
Trionfo del Monte Sinai ____ 142

Ruccaro acconciò ____
Ruccarini Giammalati ____ 23
Ruccaro Rosato ____ 96
Ruccaro Rosato alla Portoghese ____ 142
Rucche acconcie ____ 9

Segreti

Di Girolamo Alei Credenziere di Papa Alesandro Settimo

Per fare Biscottini

Per ogni ouo sbattuto ci à una libra di Zuccaro pisto con anasi pisti, ò interi, e di lemito con quanta farina volete à fare la pasta alquanto dureta fatta, che sia questa pasta, conuiene lasciarla leuitare, poi tirarla.

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE FIRENZE Mss

Per confettare Lenticchi al modo di Spagna

Pigliate Lenticchi grosse, e belle, mondatele, e tagliatele in pezzi, e secondo, che le mondarete stendetele all'hore sopra una tauola ben accommodate e nette per due giorni, uoltandole sera, e mattina e con caldo le mettorete nel gilebbe di Zuccaro

bene stretto, come di sopra, e cauandole poi fuori le metterete al sole, riuoltandole spesso, tanto che faccino una bella crosta à suo modo 3 ò 4 uolte, poi le serbarete nelle scatole & l'inuernata che è cosa signorile.

Per confettare Persiche, e altri frutti ad uso di Genoua in pezzi duri.

Pigliate pomi cotogni, e mandole con cauarli l'anima, e metteteli al foco à bollire con acqua fresca tanto, che si sfiano poi passateli per setaccio netto, non rimanendo se non la polpa e ogni fibra ci metterete tre di Ruccaro fino poi abbiate una cazzola ò stagnata con fondo largo e muschiati li cotogni col Ruccaro fateli bollire à foco lento, e di continuo li uoltarete con una cucchiara di legno tanto, che siano cotte, e uolendo conoscere quando saranno cotte le distaccarete dalla cazzola, e allora saranno cotte à perfettione, e leuatele dal fuoco, e uolendole dar muschio, passatelo con un poco di Ruccaro fino secondo, che ui piace, e mettetelo nella cazzola sempre mescolandola con la spatola, volendola

poi con spetie, e cannella metteteui noce moscata garofani, Cannella, e Zenzero quanto ui piace, facendo bollire il muschio dentro un poco di aceto, e poi abbiate una cucchiara, e sopra d'una, doue ui sia setacciato il Ruccaro, ui metterete sopra di questa cotognata con un cerchio di scatola, facendo scatolette di quella grandezza, che ui piacerà, e metteteli al sole, sino à tanto, che si rasciugano, e quando saranno riposate asciutte, uoltatele sotto sopra molto spesso, facendoui sempre il solaro di Ruccaro setacciato sotto, e sopra, e tanto le riuoltarete con il Ruccaro, e seccate al sole sinche auranno bella crosta, e bianca di Ruccaro à uostro modo. E di questa maniera accomodarete le persiche, pere, e altri frutti, et è cosa eccellente.

Per confettare melarancie al modo di Genoua in Ruccaro, che sono frutti chiamati in Lombardia Pomi Adegnosi.

Pigliate frutti, che non siano marci, e strangiosi come noce, e così incisi con li suoi piccioli, li fate bollire in acqua fresca tanto, che al toccare di cortello teneri nella scorza, poi abbiate

preparato il Ruccaro chiarificato come di sopra è detto, giulebbe sciandole sy Venti giorni, poi cauatele, e stringeteli pure il Ruccaro secondo l'arte come di sopra, e le tenete dentro lasciandole sy quatro giorni, tanto che si caui l'umidità, e cauati, che sono confettateli in perfettione, conseruateli poi in barattoli.

Per fare una pasta di Ruccaro con la quale si può formare ogni sorte di frutti, e che gentilezza ui piace con le sue forme.

Pigliate gomma dragante quanto ui piace, e mettetela a'mollo in acqua rosa, tanto che sia mollificata, poi pigliatene quanta è una fana sy ogni quatro once di Ruccaro, e sugo di limoni quanto può stare in una coccia di noce, e un'poco di chiara d'ouo. Pigliate prima la gomma e dimenatele tanto in un'mortaio di marmo bianco col pistello, che diuenti come acquarella, poi aggiungete il sugo con la chiara insieme incorporando il tutto molto bene, poi pigliate quatro oncie di Ruccaro fino ben pisto, e menato bianco in poluere sottilissima; e gettate dolce a'poco a'

poco tanto, che si stringa poi insieme a'modo di pasta, poi leuatela fora dal mortaio, e cosi dimenando sopra la polnere di Ruccaro come la farina tanto, che sia ridotta in pasta a'uostro piacere, e ridotta la pasta a'tal modo, spianatela con la Cannella in fogli sottile, e grossi, come ui piace e con la detta pasta andatele stampando quello che ui piace come di sopra; e poi seruite in tauola, non mettendoci cose calde dentro.; ma se uolete fare cosa più signorile fatele in uno piatto mandole piene col Ruccaro, et acqua rosa nel modo, che si farà marzapani, e mettete fra le pieno fra due paste di Vasi, o'frutto, o'altro, che ui piace.

Per fare Composta di meloni dolci molto perfetti

Pigliate quella quantità di meloni, che uolete ma'cherciano un'poco maturi, e fate, che siano tante fette, quanto sono segnate di meloni, e mondatele bene dalla scorza col cortello, e poi mettetele a'mollo in buono aceto, e lasciatele stare sy dieci giorni, poi cauatele fuori da quello

aceto, e mettetele per dieci altri giorni in altro aceto e rimescolate ogni giorno, e poi cauatele fuori, e mettetele sopra una spiaglia grossa à sciugare, poi mettetele à bollire nel mele, e datele ogni giorno un bollo nel d.º mele, mà poco, perche basta che alzino il bollo, dopo pigliate le d.e fette in qual sorte di Vaso ui piace, pigliate le spetie, le quali sono poluere di garofani, di Zenzibero, noce moscata, e Cinamomo, fatene spetie, e mettete un solare di fette, et uno di spetiarie, poi abbiate del mele bianco, e fino, e mettetelo sopra il detto Vaso, che sarà fatto.

Per fare Scorze di Naranci confettati, le quali si possono fare tutto il tempo dell'anno, mà è meglio farle il mese di maggio per essere grandi, e le scorze grosse

Pigliate le scorze, e tagliatele in quattro parti, e fatele stare à mollo per dieci giorni nel acqua fresca, che basti, e mettete le scorze all'aria, che penetri il lustro risplendente all'ora, che saranno stare à mollo assai, altrimente lasciatele

stare à mollo finche ui parerà; poi asciugatele con un panno, e mettetele in una Caldara, ò pignatta, e mettetevi tanto mele, che cuopra le dette ò più, ò meno come ui parerà, e fatele bollire un poco sempre mescolando, poi leuatele dal foco, acciò che il mele non sia stracotto, e lasciatele posare per quattro giorni in mele, mà mescolatele ogni giorno, acciò tutte piglino la confettione, e per tre uolte fateci leuare il bollo in d.a maniera, poi scolate dette scorze dal detto mele, mettendoci dell'altro tanto, che basti per alzare il bollo per un credo, e poi leuatele dal fuoco, e mettetele al Vaso con spetie megliori, che potete auere, e così sarà fatta, et è cosa soaue.

Per acconciare le noce Confettate

Pigliate le noci piccole con la scorza, e fateci 4 busci, e mettetele à mollo nel acqua per dodici giorni, più ò meno, e curatele sottilmente, e poi fatele bollire nel mele come si è fatto di sopra nelli aranzi, e fatele bollire quattro uolte più, che si aranzi, e che si muti il mele, e sia

bono, ma bisogna aggiungerci dell'alao y che si consuma, e poi levatele come li arranti con diverse spetie, ma pochi garofani, che altrim.te diventarranno amare.

Per acconciare le Rucche ò Cocuzze.

Pigliate la Rucca, cioè il collo, e tagliatela longa tre dite come volete, metteteli in acqua bollente y nove giorni, ma prima bisogna, che le mondiate sottilmente, con levarle quel morbido, che sta dentro, e poi fatela cuocere in una caldara tanto, che basti onestamente, e non troppo cotte, e così calde metteteli a sciugare sopra una tavola all'ombra, poi con un panno fateli asciugare meglio ad una ad una, e poi fateci come li frianti

Per acconciare pere moscatelle

Fate bollire le dette pere nel mele una volta et acconciatele con spetie nel mele, et avvertite, che tutte queste confettioni vogliono esser fatti di spetie, che sono di grandissimo remedio allo stomaco, et di molta utilità

Per acconciare le marasche.

Pigliate libbre tre di Ruccaw fino, e sei oncie di fior di farina, tre oncie di Cannella, noce moscata, e Renzew un'oncia, e mezza di pepe e più pepe, che altro, tre oncie di mele bianca cuido, fate prima un cerchio di farina poi nel mezzo metteci il Ruccaro, e mettete sopra a detto Ruccaro una libra di acqua rosa, e mettetela molto bene con le mani, sinche il Ruccaro sia impastato; poi metteteci le sopradette spetie, et ancora la farina levandone di essa farina un terzo y infarinare, come sarà impastato bene tagliate con le mani il mostaccioli con pesarli, che siano di tre oncie l'uno poi fateli a modo vostro, e fate scaldare il forno, e metteteli nel testo di rame facendoli un solaro di farina ben grossetta, e coceteli nel forno aperto, facendoli sempre fuoco da una banda, e toccateli spesso y vedete se sono cotti, e si seccano bene, e tengono forte tra le dita, e li potrete ancora cocere in

retto di rame coperto al foco, come si acconciano le torte, e poi cauateli, sarà fatta.

Per far purgare il mele senza foco.

Pigliate mele crudo, e metetelo in vaso vetriato e largo coperto diligentemente, e ogni dì, o quatro giorni apritelo, e col cucchiaro leuateci quella schiuma di sopra, e così si purga meglio che col foco.

Per acconciare le Perniche in un giorno.

Pigliate le Perniche, o altri fiutti, che volete saluare, quando è bel tempo di aprile, leuateci fuori l'anima, poi metetele al sole 8 otto giorni. Poi pigliate del Ruccaro cotto, e purgato bene, e bagnateli, l'altro giorno tornatele a metere al sole, e ontatele tante volte, sin tanto, che abbino fatto la crosta

di poi fateli portare à vostro piacere, che saranno cose effette.

Per acconciare le scorze di melangoli e Cedri confettati.

Si pigliano le dette scorze, e si mettono à mollo nell'acqua fresca otto, o dieci giorni continui con mutarle spesso l'acqua, sin tanto che diuentino lustre, e trasparenti, e perdino l'amaro; poi si spremono dall'acqua, e si lasciano asciugare, e poi ci si butta sopra mele cotto, e spremuto alquanto caldo, e si vanno scaldando una volta il giorno, sin tanto che dette scorze diuentino ben piene, e lucide, e trasparenti, e allora bisogna mutarci il mele di nouo, e lasciarle così sin tanto, che saranno fatte, e che le vuol confettare col Ruccaro, bisogna cuocere il Ruccaro, come si fa quando si vogliono fare confetti, e dargli sopra le scorze, con Salamino confettatel, come si fanno tutti li confetti tanto di mele, quanto di Ruccaro.

Modo di conservare tutte sorte di frutti e di erbe nelle Spetiarie

Si pigliano li frutti, o erbe, e si mettono a molle in fortissimo aceto, acciocho l'aceto non lasci fare cosa alcuna, che dentro vivi mette conserva la Carne dalla guardatura, e le erbe, e frutti, che non si guastino, perche con l'aceto si può conservare ogni cosa, finocchio, agresta, e tutte sorte di frutti.

Modi di fare Spetie Imperiali, che si usano in diversi luoghi.

La pasta da fare marzapani, et altre sorti di fantasticherie come fonghi, pera, persiche, figure, et altre cose simili si fa in questo modo. Pigliate amandole dolci pelatele, e ben mondate pestatele nel mortaro di pietra per ogni libra di amandole mettete once quatro di Zucchero bianco et incorporatele assieme, con questa pasta si possono formare tutte le sorti di lor fantasie, e cuocerle nel forno; e questo è il vero modo da

fare la detta pasta, e se la volete odorifera mettetevi del muschio, o Belzuino.

Modo di fare Spetie Imperiali.

Si piglia Cannella fina lib. una, Zaffarano once una, Belzuino mezz'oncia, noce moscata dramme quatro, muschio di Leccante grani 12. tutte mettete nel mortaro, pistandole molto bene e poi le passarete stetta; poi pigliate tanto Zuccaro, quanto pesano le Spetie, et incorporatele bene assieme dentro il mortaro, che troccarete non vedete meglio cosa, che al mondo si faccia.

Modo di fare le Spetie forti come si fanno a Venetia.

Pigliate quatro libre di Zenzero, libre tre di Pepe, quatro once di Zaffarano un'oncia di noce moscata, e tutte le mettete nel mortaro, e pistatele sottilmente, e poi passatele stetta. Queste sono le Spetie, che si fanno a Venetia, che si chiamano forti, e sono

in uno appresso tutti.

Modo, che si fà il Pane forte, e nelle Spetiarie, che à Roma si chiama Pane Lagato

Pigliate farina, e fatene il suo lauito come si fà il pane, poi si impasta con acqua, e mele tanto d'uno, quanto dell'altro, poi ci mettete pepe, zaffarano, garofali, Zucche candite, scorze di aranci canditi in quella quantità conueniente in d. pane, et impastato, che sarà fatene pane, e lasciatelo lieuitare, e poi metteteli nel forno con poco foco, che non si abrugi, e questo è cosa buona allo stomaco.

Modo di fare la Mostarda à Venetia

Nel mese di Ottobre si pigliano li Cotogni, e nettateli molto bene di dentro, e fuori, e fateli in quatro parti, ò più se ui pare

poi metteteli à bollire in una caldara con acqua di pozzo, e fateli bollire, finche l'acqua sarà consumata, poi aggiungete tanto melazzo di Zuccaro, che siano tutti coperti, si faccino bollire tanto, che l'umidità dell'acqua si asciutti, e sempre andarli rimaneggiando con uno bastone, e come la d. materia sarà cotta, leuateli dal fuoco, e metteteli in Vasi, che siano atti à conseruarla. Questa si chiama conserua di mostarda, e quando volete fare la mostarda ui si mette la senape preparata, cannella, garofani, noce moscata conueniente doppo pigliate d'conserua, et incorporateui ogni cosa insieme molti ci mettono zenzare sottili, e questa è la migliore, e cordiale mostarda, che si possi fare.

Modo di fare la mostarda, che si usa in Lombardia

Pigliate Uua passa, e fichi secchi, metteli à bollire con acqua di mela finche siano cotti

bene, poi si macinano con la macina da macinare
mostarda, la quale è fatta à posta p tale
effetto, e si macina anco la senape, e coriandoli
et anasi, le quali cose si mettono in d. mostarda
e si stemperano con d.a acqua di mele quanto è d.o,
mostarda, che si usa in Lombardia, et è cosa di gran
gusto, e segreta allo stomaco.

Modo di fare la Cotognata con Mele, e Zuccaro

Si piglia li Cotogni, e si mondano, con cavare li
Semi di dentro, poi si mettono à cuocere con
acqua, e fare bollire tanto, che l'acqua si
consumi tutta, poi si passano p setaccio, e pigliate
tanto mele bianco, quanto pesano li dd. Cotogni
e si faccino bollire tanto, che si possino schiumare
poi mettete dentro le cotogne, e fatele bollire tutte
insieme, sinche siano cotte, e p vedere la cottura
pigliate una cucchiara con un poco di quella
robba, e mettetela sopra di una carta, che se
resta dura sarà cotta, e poi levatela dal fuoco

e mettetecci un poco di Zaffarano, garofani, e
Cannella, muschio quanto vi pare, e rimaneggiate
bene, e poi mettetela nelle scatole, se la volete fare
di Zuccaro in cambio del mele mettetecci il Zuccaro
Questo è il vero modo di fare la Cotognata molto
rara.

Modo di confettare ogni sorte di frutti in un subito

Pigliate mele commune libre quattro, acqua
rosa libre due, mettete ogni cosa insieme con
quella quantità de frutti, che vi possono capire
e li farete bollire tanto, che siano cotti, poi cava=
teli, sopra Cannella, garofani pisti, et anasi
confetti, et in questo modo si possono confettare
frutti in un subito quando accadesse. Q.to
Segreto è mirabile non più inteso da nessuno
in questo modo, e non volendoli fare col mele
si possono fare col Zuccaro, che saranno bonis=
simi.

Per fare la Peverata di Lombardia

Pigliate pane grattato, e stemperatelo con mosto cotto dentro una pignatta, et si fa liquidissimo vi si mette il mele, e si fà bollire à foco lento rimaneggiandolo con un bastone, come è stato un poco, che sarà cotto, ci metterete pepe pisto tanto, che basti per farlo forte, et un poco di zaffarano, e garofani pisti stemperati col brodo di carne, e posto in tal peverata con rimenarlo bene, che sarà fatta la peverata ad uso di Lombardia.

Modo di fare il Butirro

Si munge il latte dell'animale, e si scola per il colatoro, e si lascia così per 12, o 14 ore, et in questo tempo mettete di sopra una carta la schiuma grossa, la quale si caua uia, separandola dal latte, e si mette in un vaso da se e dopo si sbatte tanto, che per il continuo moto il butirro si stringa assieme, e l'umidità acquosa si separa, e questo è il modo col quale si fà. Et fioretto di farlo meglio in

più quantità, e più gustoso è questo, pigliate sale commune libre quattro, acqua piouana libre dieci, fatelo liquefare al foco, che diuenti tutto acqua, e quando uolete fare il Butirro, mettete per ogni libra di butirro di fatto oncia una della detta acqua di sale, sbattendolo, che uerrà à far più presto, e come ho detto se ne farà mag. quantità, e sarà meglio, e si conseruerà più dell'altro

Per fare Persiche, e Biricocole sciroppate

Pigliate biricocole grosse numero cinquanta nettatele sottilmente, con leuarle l'ossa di dentro senza farle pezzi, poi mettetele in un vaso di acqua fresca che non prendino il colore, poi in una caldaia d'acqua mettetele à bollire, ma come bolle; ma come bolle l'acqua, che diano due bolli, tanto, che cocino, e poi leuatele, e mettetele sopra d'un panno, ò in un canestro, tanto che scolino, dopo pigliate un stagnatello, dentro il quale mettete il bianco in un vaso con la scorza sua, e mettetele al foco continu-

poco di acqua, e sbattetelo, e pigliate tre libre di
Zuccaro di taglio, e tenetelo tanto al foco, che bolla, e
facci la schiuma, e quando alzerà bene la schiuma
levatelo dal foco, e schiumate il Zuccaro, poi colatelo
con un panno sottile, e mettetelo allo stagnatello,
e quando comincierà il Zuccaro à bollire di novo,
allora ci metterete le bricocole ad una, ad una con
la cucchiara, dentro il quale le tenerete per tre, ò
quattro bolli; sin tanto, che si venghino ad incorporare
col Zuccaro, poi pigliando un piatto, facendo così
bollire nel Zuccaro gl'altri, finche avanza nello
stagnatello lo farete bollire sin tanto, che fili, e
filando lo metterete sopra le bricocole, e così cotte
il giorno di poi le spanderete sopra una tavola
ad una ad una al Sole, e del Zuccaro, che avanzarà
alli piatti, ne ungerete le bricocole con una penna
due volte il dì, ò più secondo, che il Sole sarà
potente, e come saranno duri, li metterete dentro li
suoi vasi per conservarli

Modo di candire Citrangoli

Pigliarete venti limoncelli, ò vero Citrangoli

e subito colti dalla parte di sopra tagliateli in croce, e
li metterete dentro un caldaro di acqua fresca, mettendoli
al foco subito à bollire, e devono bollire tanto, che s'inte-
nerischino, poi avete à tenere all'ordine un altro vaso pure
con acqua bollente, e levate li Citrangoli dalla caldara
e come averanno bollito li metterete dentro à quest'altro
vaso, come hò detto, e se vi pare levarli con la d.a acqua
bollente lo potete fare, e metteteli in una caraffa di
aceto forte, et una brancata di sale, coprendole ben forte
che non esca il fumo, e così le tenete per lo spatio di
24 ore, e due altre volte per due giorni farete la
medesima mutatione dell'acqua calda, e metterete
l'aceto, ma non il sale tenendoli coperti; e doppoli
metterete in acqua fresca, e matina, e sera mutarete
l'acqua finche siano dolci affatto. Poi si pigli-
arete, e le metterete sopra un panno bianco ad
una ad una, tanto, che si ascrughino. Poi pigliate
una chiara d'ovo fresco, e la scorza dell'ovi, e li
metterete dentro un stagnatello con un poco di acqua
e sbattete forte la chiara con la mano che facci
la schiuma, e poi ci metterete tre libre di Zuccaro
di taglio, che stia à mollo per un'ora nell'
acqua, e le metterete al fuoco, e la schiumarete
nel modo che s'è detto del conciare delle bricocole

Poi le ritornarete à far bollire, e dati alcuni bolli posate il Caldaro in terra, acciò si raffreddi il Zuccaro, e raffreddato si porranno le Cetrangole dentro con il Zuccaro, e doppo si gettarete il Zuccaro stemperato, e cotto, che è avanzato come si è detto nel confettare le Brugnole puntualmente

Per Confettare Persiche.

Pigliate Persiche duraci gialle, che non siano troppo mature, ne troppo acerbe, mondatele sottilmente con levarli l'osso senza rompere le persiche, poi pigliate tanto Zuccaro quanto peseranno le persiche senza l'osso, poi pigliate una chiara d'ovo, e si sbatta mettendovi detto Zuccaro, avertendo, che il Zuccaro per ogni libra di esso vuole un bicchiero d'acqua, con un bicchiero di ovo, mettete ogni cosa à bollire fin tanto che faccia la schiumma, e sia ben purificato. Poi bisogna, che si lasci alquanto riposare, e poi colatelo, e raffreddato mettetevi le Persiche

così fredde, lasciandole stare à molle per quattro giorni, poi pigliate le persiche con detto Zuccaro e fatele bollire, quanto sarebbe à dire il termine che si cuocino li Cavoli verdi, et il giorno seguente fatele bollire per il medesimo tempo, et un poco più il 3°. giorno poi fatele bollire tanto, che il Zuccaro sia entrato, e poi mettetele in un piatto, e le farà li fili, così calde mettetele nelli vasi, e conservatele. Con questa medesima regola si potranno cuocere li torsi di Lattuga.

Per fare Zuccarini per ammalati

Pigliate il Zuccaro fino, pistatelo nel mortaro, poi abbiate un ovo fresco nato di quel giorno e fateci un buscio, e fate scolare la Chiara di esso nel Zuccaro, che venga à diventare una pasta la quale vuol essere più presto dura, che

tenera, poi fatti biacciatelle di che sorte un piatto
et abbiate una tiella da far torte, che si unga
di strutto leggiermente, e col fiore di farina copriate
la tiella, e mettete a cuocere li detti Zuccarini
dandoli fuoco lento sopra, e sotto, e vedeteli spesso,
che non si abbruscino.

Per fare li Raffioli di Pasta

Di ogni ouo sbattuto il bianco, e rosso si ha da
mettere tre oncie di Zuccaro, poi pigliate della
farina quanto ne piglia l'ouo, e fatene pasta
tenerella, acciò si possa lauorare, e fanne come
ciambellette piccolino, attaccandole insieme
bagnandole col acqua da quel canto, che si
vogliono attaccare, e di ne fanno varij modi
di fantasia, e vanno cotti come li Zuccarini.

Modo di fare Agresto Verde al Uso di Francia

Bisogna sopra una libra di agresto verde una
libra, e mezza di Zuccaro, e fate cuocere il Zuccaro
nella prima penna, e leuate tutti li pepini dalli
agresto bisogna di mezza
dentro il detto Zuccaro, e fatelo cuocere sino à
quando comminciaranno un poco à Zuccarolare.

Agresto pelato liquido

Bisogna pelare l'agresto, e sopra una libra di
detto frutto bisogna mettere una libra di Zuc-
caro, e non bisogna, che il Zuccaro sia affatto
cotto, basta quando sarà ben spumato, e che
arà pigliato due, ò tre bolli mettere il nostro frutto
dentro dandoli un'gran bollo y bisogna, e poi
leuarlo dal fuoco, e coprirlo con un'panno bianco,
e lasciarlo così raffreddare, e poi rimetterlo tre,
ò quattro volte sopra il fuoco, e farlo diacciare

verde, e quando le giudicarete assai verde le vedete, che non siano assai cotte, li potrete dare un gran bollo per di sopra.

Per fare Agresta liquida.

Levate i grani dalle vaghe dell'agresta, e fatta bollire l'acqua, metterete il vostro frutto dentro, e quando le vedrete venire sopra l'acqua le levarete dal fuoco, e le rinfrescarete un poco, e le scolarete, e bisogna sopra nove libre d'agresta tre libbre di Zuccaro, e dato tre bolli al detto Zuccaro ci metterete dentro l'agresta, la moverete un poco; e poi la lasciarete pigliare il Zuccaro per lo spatio di 24 ore, e per finirla la cuocerete sinche comincia a sfilare.

Per fare Agresta pelata

Bisogna far riscaldare la vostra padella, e gettarci

dentro l'agresta movendola sempre, e farla cuocere sinche li vedrete notare nel sciroppo, e allora ci metterete due libre di Zuccaro, cioè due per dieci di Agresta, e farete bollire il tutto assieme e nel medesimo tempo le perfettionarete lasciandole cuocere à vostra discrettione, e poi le metterete nel Vaso.

Agresta tirata à Secco.

Bisogna levare i grani della agresta, e fatta bollire l'acqua metterete dentro, e subito, che la vedrete montar sopra l'acqua, la levarete dal fuoco e le metterete dentro un poco di sciroppo fatto metà acqua, e metà Zuccaro, lasciandola in esso sciroppo per lo spatio di 24. ore, et il giorno segte le farete pigliare un bollo, e di novo le farete raffreddare, e riposare per qualche tempo, doppo la farete cuocere due, ò tre bolli, e poi la rimetterete in nuovo Zuccaro facendo prima cuocere à sfilare nella stufa per lo spatio di

due giorni, et indi destenderete sopra qualche cosa.

Modi di fare l'agro di Cedro.

Bisogna pigliare limoni agri, non pigliando però che il sugo, e un poco d'dentro, leuandone le pelle, et i pepini, come anco i fili, che son dentro il limone, e metere due libre di zuccaro p una di limone, ma auuertite di fare prima cuocere il detto zuccaro quasi à conquasare, e ciò fatto si mette dentro il sugo senza rimetterlo sul fuoco.

Anellette fatte di pasta di Moscardini alla francese, quali loro se ne seruono p fare quelle Piramidette

Pigliate due libre di zuccaro fino, lo passarete per seta, e poi pigliarete mezz'oncia di dragante

lo metterete infusione nell'acqua rosa poi passarete, e lo stancheggiarete dentro il Mortaio con forma l'altra pasta pigliarete grani quatro di altra, oltre di moco, macinarlo bene, come all'altre, e la mesticarete con pasta, auuertendo però, che non sia troppo tosta la detta pasta acciò possa passare nella seringa facilmente, incorporando gli odori insieme con la pasta, e poi pigliarete carta bianca, e la spolueriarete con farina di zuccaro, pigliando un poco della detta pasta, e metterla dentro la siringa che ci sia la sua stampa, e che abbia un buggio solo, e conforme, che uiene, uscendo dalla detta seringa uenere facendo l'anelletti grandi, e piccoli, come uorrete; fatto, che saranno la quantità che uoi uorrete, le metterete in stufa, e poi ne potrete fornire à Piramide conforme ui piace, e così saranno fatte.

Modi di fare anelletti di diuersi colori, che così si costumano in Fiandra.

Pigliate il fior di Velluto, e ne cauarete la tinta

e poi pigliarete il dragante, e lo metterete à mollo con quella tinta, e avvertirete, che vi venghi colorito assai, et anche si servi di quelli vecarelli di sambuco, e si impasta conforme al di sopra scritto, e p farli gialli, si cava il sugo di viola gialla, ò del girasole, et anche si fanno verdi con sugo di erbe, avvertendo però di non metterci sughi in altro, che nel dragante, e così le passarete nella siringa, conforme avemo detto di sopra, avvertendo bene di non le sporcare con la farina bianca, acciò non si guastino li colori, che così ve ne potrete servire

Amandole attorrate alla francese.

Pigliate due libre di amandole ambrosine, le metterete dentro à un canevaccio bianco, e le nettarete bene dalla ruggia, che loro fanno poi pigliarete un'oncia, e mezza di cannella fina passata p setaccio, pigliando due libre di zuccaro, e chiarificarlo, e quando l'averete colato tornatelo à mettere al fuoco, e poi metterete dentro l'

amandole, e lasciarle bollire sino, che verrà la cottura, averete una spatola di legno in mano e le andarete maneggiando, e sempre buttando un poco di cannella, e quando saranno tutte ridotte assieme, finirete buttare la cannella, e seguitarete andarle rivoltando, che non si stacchi il zuccaro dall'amandola, avvertendo bene, che non ci sia gran fuoco, che vuol essere fuoco aggiustato, ne poco, ne assai, e andare sempre menando sin che saranno ben biscottate, facendo poi la prova, se dentro è bene ascciutta, e ammopolita così le levarete dal fuoco, e con un crivello, le crivellarete sopra à una tavola, che cascarà quel poco zuccaro, che non si è attaccato, poi mettendole in stufa, ne potete servire, che saranno squisite.

Amandole abbruscate con il sale

Pigliate l'amandole, e le pelarete, mettendole in acqua fresca, poi le metterete dentro ad un

panna adasciutarla, poi le bagnarete con acqua rosa, mettendole sopra ad uno piatto di argento con il suo sotto, buttandoci sopra un'poa di sale bianco, menendole maneggiando spesse volte, e buttandoci un poco di acqua rosa sino à tanto saranno abbruscate, e così saranno fatte

Amandole attorrate di un colore incarnato

Pigliarete una libra di amandole ambrosine, e le sfelarete, poi scroppiarete una libra, e mezza di Zuccaro, ma tanto amere il fior di Velluto, lo pistarete, e poi pigliarete mezza libra di scroppo che amete al foco, maneggiarlo bene, lo meterete dentro la stamegna, e lo spremerete molto bene, cauando tutto il sugo, poi finirete di attorrare l'amandola, e quel Zuccaro colorito, lo meterete à buona cottura, et auuertirete, che vi sia pochissimo foco, e menere filando sopra alle dette amandole, che così meranno belle incarnate, e così si ponno fare i pistacchi di più sorte di colori.

Agresta scroppata all uso di Italia

Pigliate una libra di Zuccaro, e scroppatelo, poi colatelo, e fatelo cocere tanto, sinche venghi à buona cottura, poi pigliarete una libra di agresta, che vi cape tre volte l'anno, e metteci dentro lo scroppo, così cotto, e fatelo cocere fin tanto, che vi pare, che lo scroppo sia cominciato à gelare, come è gelato, che vi pare, che sia buono, contentate l'agresta dentro li barattoli insieme con lo scroppo, che venghi poi à gelare ogni cosa in scroppo.

Amandole verde scroppate

Pigliate l'amandole, quando sono tenere

e stano di quelle lunghette, e senza pelo, e stricate
poi mettetele nell'acqua fresca, ma prima forgatele
con un puntarolo sottile in quattro luoghi, e poi
con acqua fresca mettetele al fuoco, e fateci dare
un bollo, e cavatele da quell'acqua, e mettetele
in altra calda, mutandole sei, ò sette volte sempre con
acqua calda, poi sciroppate il zuccaro acquoso assai,
e colatelo, e fatelo raffreddare, e come è freddo
metteteci l'amandole dentro, et il giorno seguente
pigliate lo sciroppo, e lo bollirete senza l'aman=
dole, e come è bollito fate, che l'amandole stiano
dentro un vaso, e colatele con un panno quello
sciroppo sopra così bollito, e così pigliate ogni
dì lo sciroppo, e bollitelo, e mettetelo sopra l'
amandole, e se vi pare, che vi bisogni più zuc-
caro, et acqua, sciroppatelo sempre, e mettetelo
sopra l'amandole così, che provandole vedrete
se vi sia entrato il zuccaro, poi pigliate lo
sciroppo, e riducetelo à cottura, e lo mettete
sopra l'amandole dentro lo stagnato, e fatelo
cuocere sin tanto che facendo la prova dentro
ad un piatto, che lo sciroppo sia venuto à

buona cottura, che sempre li frutti sogliono
avere l'umidità, e come vi pare, che sia cotto
lo sciroppo, accommodate l'amandole dentro li
barattoli, e ci mettete lo sciroppo sopra.

Agresta, ò Ceraca confettata.

Bisogna prima tagliare la metà del pedicozzo
e poi farle cuocere col loro sugo con zuccaro
dentro proporzionato, che per ogni libra di ceraie
ci vuole mezza libra di zuccaro, e poi, che
sono cotte à bastanza, bisogna metterle in un
vaso di vetro, e metterli sopra il sciroppo, dove
saranno state cotte, nondimeno se lo sciroppo
sarà ancora acquoso bisognerà farlo cuocere
più perfettamente, e di questo modo potranno
confettarsi pure brugne, grugnali, uva spina,
agresta, et altri piccoli frutti.

30

Agro di Cedro sciroppato

Pigliarai una libra di Zuccaro, e sciroppatelo con acqua, colatelo, e fatelo dopo bollire tanto che comincì ad entrare in cottura, poi metterai 16. oncie di agro di cedro, e fatelo bollire, fin tanto, che vi pare cotto facendone la prova in un piatto, e come sarà cotto lo passarete con cabo di un setaccio, acciò che lo sciroppo resti netto, e l'agro, che resta buttarelo.

Aceto bianco chiarificato come vermiglio, del quale se ne potranno fare diversi sapori

Pigliate aceto forte, e ogni boccale stimarello che sera lib. 6. mettete due chiara d'ouo fresco e ogni cosa sbattete assieme con un cucchiaio di legno, fin tanto, che la chiara d'ouo si conuerta in schiuma, poi mettete ogni cosa in una pignatta di terra inuetriata, e fatela bollire al fuoco de carbone, o di fiamma, e passate ogni cosa per la calzetta di panno bianco, che è simile a quella, che si adopra a passare il gelo, passato, che sarà per detta calzetta due, otto volte al più, si potrà conseruare per un anno intiero. In questo modo si potrà chiarificare ogni sorte di vino.

Bricocole, figurde con la pelle

Si pigliano bricocole, che siano ben sane, e si cuocano, e se non sono ben sane, bisogna imbiancarli dentro l'acqua, e subito, che l'acqua arà ricevuto un bollo bisogna leuarli dal fuoco, e giocando sarà meglio al fuoco, bisogna guardare di giocando in giocando, se faranno assai bianche, e se sono

acqua: bisogna levarle, senza lasciarle bollire e metterle à scolare sopra à una stamegna e bisogna pesare le vostre bricocole accolte di fava bianche, e mettere una libra, e otto oncie di zuccaro sopra à una libra di frutto, e bisogna, che il zuccaro sia nella prima penna avanti di mettere il vostro frutto dentro, poi darli un gran bollo di sopra, e ben spumarle e levarle dal fuoco, e lasciarle pigliare il zuccaro per lo spatio di un'ora, poi rimetterle sopra il fuoco, e farle ricevere un piccolo bollo, poi levarle, e lasciarle riposare sino al giorno seguente, e poi darle un gran bollo sino à quando la vedete cascare dal spumatore, come se fosse giaccio, e guardando, che vedete il sciroppo ben cotto, et allora le lasciarete à metà raffreddare e poi le metterete nelli Vasi

Per fare Brugne mirabelle liquide

Bisogna, che le brugne siano ben fatte, e

ben sane, e sopra una libra di frutti, mettere una libra di Zuccaro, e che il Zuccaro non sia affatto in penna, basta, che doppo levata la spuma gli diate quattro, ò cinque bolli poi metterete li vostri frutti dentro, e li darete un gran bollo per di sopra, e poi le lasciarete à metà raffreddare, e le rimetterete quattro, ò cinque volte sopra il fuoco, e l'ultima volta li farete pigliare un gran bollo per di sopra poi le lasciarete raffreddare à metà avanti di metterle nel Vaso. ..

Per fare l'Agrestata.

Bisogna levare tutti i vachi dell'agresta e in questo mentre rimetterete l'agresta dentro l'acqua, e per una libra di frutti, metterete una lib. di Zuccaro, e deve stare bene in penna prima di metterci il frutto, e bisogna far imbianchire la

vostra agresta nel acqua sopra il fuoco, e non la lasciarla bollire, et essendo parata per bollire levarla dal fuoco, e coprirla con un panno, e lasciarla rafreddare poi rimettetela due, ò tre volte sopra al foco senza lasciarla bollire, poi farla scolare sopra un setaccio rado, e quando sarà scolata mettetela nel Zuccaro, che stà nella prima penna e gli darete un gran bollo per di sopra, poi levarla dal fuoco, e lasciarla rafreddare à mezzo, poi rimettetela sopra il fuoco, e gli darete ancora un bollo sopra, poi la levarete, e la lasciarete rafreddare à mezzo per mettere nelli Vasi

Briccocole Liquide

Bisogna havere delle belle briccocole, e spelarle e levarne l'ossa, e mettere sopra quattro lib. di briccocole sei lib. di Zuccaro, che stà una, e mezza di Zuccaro, per una di briccocole e fate cuocere il Zuccaro fino à sfilare, e mettere

le briccocole dentro pian piano, acciò non si rompino, e fatele bollire finche voi le schiumate, poi le levarete dal fuoco, et il dì seguente li darete la cernice, finche venghi à sfilare il Zuccaro, e levato dal fuoco, le lasciarete rafreddare quattro, ò cinque ore, e poi le metterete nel Vaso.

Biscotto piccolo di Savoia

Pigliarete tre bianchi d'ova con sette oncie di Zuccaro, e doppo cinque oncie di farina, et un poco di amido verde, e battuto il tutto insieme lo stenderete à vostra voglia sopra la Carta e lo cocerete come Marzapane.

Biscotto di fiori di Melangoli

Si piglia della gomma, e si mette infusione in

acqua di fior di melangoli, per lo spatio di un
giorno, poi la passarete per un setaccio, e la ma-
neggiarete col Zuccaro sotto, che sia assai rotta
e ci aggiungerete un pezzo di muschio, et il tutto
cuocere come il marzapane stendendolo a vostro
modo.

Bricocole Verdi

Pigliate bricocole, e pelate, che l'haverete, le
piccarete con la punta di un cortello, e le
farete bollire dentro l'acqua sinche le vedrete
montare sopra essa, quindi le lasciarete riposare
per lo spatio di due giorni, e poi gli farete ripigliare
il verde sopra el fuoco, e lasciatele di nuovo raffred-
dare, le metterete nel Zuccaro per tre, o quattro
giorni, et avvertite di darli un bollo due
volte il giorno, e per finirle le rimetterete col
sciroppo sopra il fuoco, aggiungendoli del Zuccaro, e le
farete cuocere a sfilare, e poi le metterete

dentro qualche cosa, e per metterle poi nella stufa.

Bricocole tirate a Secco.

Pelarete le bricocole levatone i giarri, e fatta
bollire l'acqua ui metterete dentro le bricocole alle
quali farete dare un gran bollo, e quando ve-
drete, che saranno morbide assai, le infrescarete
nell'acqua, e le lasciarete riposare due ore,
quindi le farete scolare, e per una libra di frutto,
ne metterete una di Zuccaro, facendo prima
cuocere il Zuccaro a filare, et allora metterete
dentro li frutti o bricocole, e le farete bollire
sin tanto, che vedrete, che buttano schiuma
sino nelle cenari, e lasciatele riposare nel
Zuccaro lo spatio di 24 ore, et il giorno se-
guente scolatele, e pigliate il detto sciroppo
farelo cuocere a sfilare, e lo metterete sopra
le bricocole, quali per perfettionarle, metterete

nellastufa, y due giorni, y dapoi colarele, y
estenderete sopra qualche cosa.

Bricocole con mezo Ruccaro.

Leuarete la cossa dalle bricocole delle quali ne
pigliarete quatro libre, y tre di Ruccaro, e farete
prima pigliare al Ruccaro vn'hore, ò otto bolli, e mezo
poi il fuoco, lo lascierete riposare y [illegible] ore, et
il giorno seguente li darete dodici bolli, acciò
che bollisca tutta la schiuma, e vi starà
riposare anche due altri giorni, e colarete,
e stese poi sopra qualche cosa le metterete
nellastufa.

Bugne delle Verde, e secche

Primarà fa bollire l'acqua, e dopo li mettono
dentro le bugne, e quando saranno raffreddate
li farete rispigliare del'acqua sopra il foco, e

colarete, e poi le metterete nel Ruccaro, dopo pigliare
metà Ruccaro, e metà acqua, e mettere le bugne nella
padella, e dateli quatro bolli y ciascuna uolta, e
e poi quando saranno raffreddate di nouo fatele
bollire assai, e le lascierete un'altra uolta raffred-
dare, e colarele, dopo pigliarete nouo Ruccaro
e lo farete cuocere, e ci metterete dentro le nostre
bugne, e leuarele dal fuoco le metterete nellastufa
sino, che il sciroppo sia bene denso, e candirete y
di sopra le nostre bugne, e quando saranno
così fatte le lascierete, e poi le leuarete

Bottoni di Rose

Pigliate bottoni di Rose, e spungetele di
cinque, ò sei botte di coltello, poi fatele bollire
dentro l'acqua dieci, ò dodici bolli, fate poi
fondere del Ruccaro, e metterete i nostri bottoni
dentro, che poi farete bollire un poco, e li
colarete y metterli a seccare come li meran-
goli, ò altri fiuti.

Biscotto di fiore di latte

Pigliarete delle mandole bene battute con un poco di gomma, un poco di latte, et un poco di Zucchero in polvere, e batterete il tutto insieme, e quando vedrete, che sarà assai corpo, le mandole si darano corpo, il Zucchero le fa ben rivoltare, et abbiate cura di darli bene il foco nel forno.

Bricgne di marsilia sciroppate, e confettate

Pigliarete una scatola di bricgne di Marsilia lavandole con vino bianco, poi pigliarete una libra di Zucchero, sciroppatele, e quando sarà a mezza cottura metterete le bricgne dentro a bollire come sarà a cottura poco più di gelo cavatele, e le potete servare in

giatto, e spolverizzele di Zucchero, che cosi saranno buone.

Biscottini di chiara à uso di Francia.

Pigliarete un cavo di latte, e quattro chiare d'ova fresche, e mezza libra di Zucchero fino passato per seta, e poi batterete con una cucchiara di legno dentro à una pila avvertendo mettendo la farina di Zucchero, ma non abbiate mai da battere, pigliarete grani di anisi due, e mezo grammi macinato con il suo Zucchero e mescolarlo dentro, e poi avvertite il fornello caldo, ma avvertite, che questa è robba gentile assai, che vuole pochissimo foco poi le metterete sopra ostia, o carta, come volete, facendo come volessimo fare cialde, perche si alzano assai nel cuocersi. Vuoi essere il biscottino piccolo, e tondo poi

li metterete nel fornello, come saranno ben
rialzati li potrete levare, e con un cortello
staccarli di sotto, e ponerli in stufa, che averete
cose squisitissime.

Biscotti di Ambra alla Francese

Pigliate mezz'oncia di dragante bianco, e
lo metterete a mollo in acqua rosa, e quando
sarà ben cresciuto lo passarete per stamegna
e lo metterete nel mortaro con stangheggiarlo
ben bene, anche con un bianco, poi tenete
dieci libre di zuccaro fino passato per seta,
pigliarete grani cinque di ambra, grani
sei di mosco, e lo macinarete con un poco di
zuccaro fino bene assai, poi pigliarete un
terzo di farina di zuccaro, mettendola dentro
al mortaro, dove è il dragante, e stangheggiarla

e bisognando aggiungere farina di zuccaro ce ne
metterete, e poi levatolo dal mortaro, mettetela nella
spianatora, e menatela come si fa il pane, poi
mescolarete quella polvere di ambra, e mosco,
e quando l'averete ridotta a pasta, la metterete
dentro a due piatti, e poi pigliarete carta fina
ove farete le cassette longhe, gettandoci
sopra la polvere di zuccaro, e poi pigliarete lo
stendarello, ne farete conforme le lasagne grosse
per due coste di cortello atorno atorno con le dita
lavorando, poi in questo mentre averete il fornello
dove si cuoce li pasticci caldo sopra, e sotto e
metterete secondo la quantità una o due chiare
d'ova fresche con zuccaro passato per seta e lo
stangheggiarete bene dentro al mortaro, poi con
un cocchiaro se ne metterete sopra a i detti biscotti
e poi l'infornarete dentro al fornello, avvertendo
bene, che non vi sia tanto caldo, con ci tenete
il suo coperchio, e l'andarete provedendo spesse
volte, acciò non si abrugino; per conoscere
quando saranno fatti, li vedrete, che saranno
realzati due bone dita, allora levarete il
fornello dal fuoco sotto, e sopra, e lasciateli stare

a cose per mezzo quarto d'ora, e poi le potete levare
dalla sua carta, e metterle in stufa, questi
possono servire pigliandoli con la cioccolata
e anche fanno la spuma con il vino, che
anche diventerà più fragrante di odore, e sapore

Biscotti di Cannella fina alla francese

Pigliate cannella fina pistatela, e poi
passatela per seta, poi pigliarete mezz'oncia
di dragante, lo metterete in fusione in acqua
rosa, poi pistarete due libre di zuccaro fino
passato per seta, e ne farete pasta, conforme
quella di ambra mescolandoci la cannella
quando l'impastate, e così li cuocerete
conforme alli sudetti, e fatti, che saranno, li
metterete in stufa.

Biscotti di Cioccolata alla francese

Pigliarete similmente dragante pestato, e stemperatelo
bene, poi pigliarete il zuccaro fino stesso come
di sopra passato per setaccio, e poi pigliarete mezz'oncia
di cioccolata, ne farete polvere ben fina, e poi
farete la sua pasta come di sopra si è detto
e poi mescolarete la polvere di cioccolata assie-
me con la pasta mettendola nelle sue barche
conforme l'altre, però avvertendo, che queste
hanno qualità diverse, che vogliono poco
foco, acciò non caschino per il fornello, e
come averà realzato poco più di un mezzo
deto le potete levare, e metterle in stufa,
e così saranno fatti, e buoni.

Cerase sciroppate

Bisogna sopra una libra di frutti senz'osso, e con

hosso una libra di Zuccaro, e bisogna, che il
Zuccaro sia nella prima penna, et avanti di
mettere le Cerase dentro, ~~bisogna~~ dare più gran
bollo a quelle, che sono con l'osso, che a quelle
~~che sono senza [illegible]~~, bi-
~~sogna [illegible]~~
~~mettere [illegible]~~, e
spremerle bene con un panno bianco, è solito, e
farle cuocere a gran foco vivo che le vedrete
un poco [illegible] una cucchiara di
argento.

Composito di Bircocole

Bisogna sopra un gran letto di bircocole una
libra di Zuccaro, e se le bircocole sono un poco
torte, bisogna farle bianche, e pigliare dell'
acqua dove si saranno imbiancate, e sparz-
gerla sopra detto letto di bircocole, e bisogna
sopra mezza libra di Zuccaro tre mezze fogliette

di quell'acqua nella quale haverete fatte bianche
la farete ben bollire, e ben schiumare, doppo un
gran bollo metterete il frutto dentro, dandoli
anco un gran bollo di sopra, poi lo levarete
dal fuoco, e lo lasciarete per qualche tempo
pigliare il Zuccaro, e se volete mettere l'ossa
senza romperle, bisogna farle bollire a grand'
acqua, e poi le metterete nella padella
con le bircocole, facendoli pigliare un gran
bollo di sopra, non bisogna poi cuocerle
troppo, ma che filino sopra un tondo, e
lasciarle a metà raffreddare avanti di
metterle, dove avrete disegnato.

Composito di Cerase

Bisogna sopra un letto di cerase sei oncie di
Zuccaro, e farle bollire con mezza foglietta
di acqua, e ben schiumarla, e subito, che
saranno spumate ci metterete dentro il frutto

e li farete pigliare un gran bollo, dopo le lascierete respirare un poco, e poi un'altro gran bollo, e non bisogna, che li dia tanto, et avante di metterle nel Vaso, le lascierete raffreddare a metà.

Composito di Via Spina Verde

Bisogna, che la Via Spina sia verde, e si mette in grand'acqua sopra il foco, e non lascierà bollire, e quando l'acqua sarà in bollire, levarela dal foco, e coperta con un panno, e poi scolate di Via, e sopra un'etto di Via, bisogna una libra di Zuccaro, e bisogna, che detto Zuccaro sia per entrare in penna, e poi metterete il nostro frutto dentro dandoli un bollo, e di sopra e poi levatelo dal foco, gli farete pigliare il colore verde, e credete, che il sciroppo non sia fatto ancora, li farete pigliare un'altro

bollo, e lo lascierete a metà raffreddare, per metterle nel Vaso.

Composito di Acetose

Bisogna sopra una libra di frutto sei oncie di Zuccaro, una foglietta d'acqua, e fate bollire bene, e schiumarle, dopo mettere il frutto, facendoli pigliare un'gran bollo di sopra, e lascierlo bollire non levandolo mai dal foco, e che sarà ridotto il frutto à forma di giaccio, et allora schiumarlo, che avrete, potrete levarlo dal foco, e lo lascierete à metà raffreddare, avanti di metterle nel Vaso.

Composito di Biccocole non fatte

Bisogna pigliare biccocole piccole, e che sopra

non stano ancora cotti, acciochè si pestino pappie da parte a parte con una spilla, e piglierete una o due volte piena la mano di tartaro, e mettere il tutto in una padella, e farli pigliare un bollo il che fatto le potrete conservare.

Conserva di fiori di merangoli liquida.

Quando il fiore di merangolo sarà battuto come se fosse per farne pasta, bisognarà pigliare due libre di zuccaro per libra di fiori, e far cuocere il zuccaro tro'spenna, fin che fili, e poi levata la padella dal fuoco, ci metterete dentro i nostri fiori di merangoli, e mescolarete bene il tutto insieme, e poi le metterete nel vaso.

Conserva di Rosa liquida

Pigliate due libre di rose, levato, che averete i-

bottoni, e farete bollire un boccale d'acqua, e poi ci metterete dentro le rose, subito poi levarle, le scolarete, e riservarete l'acqua dove averete pigliate le dette rose, le quali batterete dentro ad un mortaro, e quando che saranno ben battute le passarete, e per una libra di rose, ne metterete tre di zuccaro, e bisogna far cuocere il zuccaro un poco più, che quel zuccaro rosato, e poi levarete la padella dal fuoco, e poi metterete le rose dentro detto zucchero, e maneggiate ben bene, che l'averete, lo rimetterete dentro la catinella per lo spatio d'un giorno, o due, affinche la conserva.

Cotognata di Orliens

Si piglia ogni sorte di mele, e farle tanto cuocere, che siano in pasta, e poi le metterete in un canestro per scolarle, quando le pigliarete, e ne le farete passare per una tela, e poi per la composit:

sopra a tre libre di questo [illegible] di Zuccaro, e farete il tutto cuocere assieme, e poi lo metterete in una scatola.

Conserva di Granato colorato.

Bisogna cuocere il Siroppo, sinche sia mostato e per darli il colore, a modo di granato ci metterete della cocchiniglia, et un poco di fior di tartaro, e un poco di alume, e pistarete il tutto mescolandolo poi con acqua li farete pigliare tre, ò quattro bolli, e poi metterete il tutto nella Conserva di Zuccaro.

Conserva di Rose.

Bisogna pigliare delle Rose, e sfarbarle non pigliando altro, che le foglie, quali farete ben seccare, e poi quando, che ben batterete le

averete le passarete per un setaccio ben fino, e sopra a quattro oncie di Rose ci metterete mezza foglietta di Sugo di agresta, con un poco di Sugo di Limone, doppo metterete il tutto in una Catinella, e mescolatelo bene insieme, e poi farete cuocere il Zuccaro con pigliare libra dell'uno, e libra dell'altro, e levato poi il Zuccaro dal fuoco ci metterete le Rose, e mescarete bene ogni cosa assieme, e doppo tirarete come le altre conserve.

Cotognata grossa

Bisogna tagliare in pezzi i cotogni, e pelarli, e levarne i pessini, e pigliare due libre di Zuccaro per libra di cotogni, e metterete dentro li Cotogni con il Zuccaro chiarificato, e fate bollire sino, che saranno assai cotti per passarli per un setaccio col med°

sciroppo de cotogni, e poi metterelo al foco, e mesticando bene il tutto insieme lo farete cuocere, sinche lo vedrete molto denso, e ... lo metterete nella scatola.

Cotogni secchi

Fate bollire i cotogni sinche stano un poco morbidi, poi li levarete dal fuoco, e li lasciarete scolare, e li pelarete, e poi li tagliarete in pezzi, levandoli i pessimi, ciò fatto bisognarà mettere i pezzi dentro l'acqua fresca, e quando li volete acconciare col zuccaro, li metterete in qualche vaso mettendo del zuccaro chiarificato fra i cotogni, et il giorno seguente li scolarete, e pigliarete del zuccaro nel quale le farete bollire un poco, e le rimetterete in una catinella, et abbrace una di farli pigliare di novo il sciroppo quattro, o cinque bolli, come la prima volta ciò fatto le metterete con la padella, o altro, che

sta nella stufa per lo spatio de tre, o quattro giorni per scolarli, dopo li stenderete sopra qualche cosa, e li rimetterete nella stufa per un altro giorno, o li rivolterete, e quando li vedrete secchi, li potrete metterli nella scatola.

Conserva à mezzo zuccaro.

Pigliate sei libre di cerase per tre libre di zuccaro e fate pigliare al zuccaro cinque, o sei bolli e messe dentro le cerase gli darete altri sette, ò otto bolli, e lo lasciarete riposare per lo spatio di 24 ore nel med.° sciroppo, e poi lo metterete sopra le cerase.

Cerase tirate a secco.

Sopra quattro libre di cerase bisogna quattro libre di zuccaro, e cotto, che sarà il zuccaro à

Bricciolare co metterete bollare, la quale farete cuocere con esso sin che non faccino più schiuma e allora le leuarete dal fuoco, e lasciarete riposare spatio di 24 ore; le colarete, e farete cuocere il Ruccaro scritto a sfogliare, e poi le metterete sopra le Cerase, e finita le metterete nella stufa, dopo colcolarle, e stenderete sopra qualche cosa, e le rimetterete nella stufa.

Cotognata di Bricocole altrimente marmelada

Bisogna pigliare le bricocole nella loro maturità, et ameto del Ruccaro in polvere cioè una lib. di una lib. di bricocole, e il tutto metterete sopra il fuoco facendole ben cuocere, e movendole sempre sinche siano cotte.

Cotognata bianca altrimente Marmelada di Cotogni.

Bisogna rompere li Cotogni, e metterli nel Ruccaro, cioè una libra di Cotogni & libra di Ruccaro e farli cuocere a gran fuoco, e poi li metterete nella scarola.

Cipolla grossa confettata

Pigliarete una Cipolla grossa, e dopo pulita la forarete da una parte all'altra, che ci capi un dito, poi la farete bollire mettendola con l'acqua fresca, e gli farete dare tre, o 4 bolli, sinche un pare sia prolessata, poi la metterete tre giorni in acqua tepida, mutandogliela tre o quatro volte il dì, poi la caciarete fuori, e la metterete in salamora ben gagliarda, e la lasciarete stare 8 giorni poi

gli tornarete a dare l'acqua regia y 4 ò 5 giorni mutandogliela spesse volte, e doppo fatto questo sentirete se la cipollata della tutia, e se l'hà lasciato affatto, e poi la metterete con acqua di fiori di merangoli, et acqua di mortella, e fatelo stare tre giorni, e doppo strofinarete il Ruccaro, quanto, che sia un poco acquoso la metà freddo, lo metterete dentro il l'ambra docata il strofino, e andandolo ogni 24 ore strofinando il Ruccaro, buttandolo sopra alla sud.ª, ma non bollente y tre giorni, e poi gli darete l'ultima cottura, mettendo dentro allo stagniato il Ruccaro.

Ciambellette, e Castagnole di Pistacchi

Pigliarete due libre di pistacchi mondi, e sei chiare d'ova fresche, pistarete li pistacchi, poi metterete le sei chiare dentro con mezza due cucchiari di acqua rosa, pigliarete due libre,

oncie di Ruccaro fino pregato, e stacciato, e metterete andarete mettendo a poco a poco dentro alla pasta di pistacchi con mettete, che siano ben pesti, li leuarete dal mortaro, e metterli dentro alla stagnata con falli dare un calbo, tenete tre ord. grani cinque d'ambra, grani sei di mosco macinato, e poi pigliarete la pasta, e la metterete sopra alla spianatora, e incorporateci la sudetta ambra, e mosco assieme con altra farina di Ruccaro sin tanto che l'aurete ridotta à pasta, e poi farete ciambellette, e castagnole, mettendole dentro al fornello con carta sotto inzuccherata, auuertendo, che non sia troppo caldo il fornello, e quando cominciaranno à crattare le potrete leuare, e metterle in stufa, che saranno fatte.

Castagnole bianche con Ambra e mosco alla francese

Pigliarete due libre di amido fino, e lo passarete y seta pigliarete otto chiare d'ova fresche, una

45

libbra di fior di farina papalina, sei grani di
ambra, et otto di musco macinati bene, metterete
le otto chiare d'ova nel mortaro, e le sbatteg=
gierete bene con il pistello, mettendoci un pu=
gno di farina di zuccaro, e poi un pugno di
farina di amido, e poi l'odori, e sempre sbat=
teggiarete con mettere un poco per volta di
ogni sorte, finche l'haverete ridotte a stringere,
le metterete sopra alla spianatora, facendone
pasta, avvertendo di mettere tutto il zuccaro
finche ne havete fatto pasta come quella del
pane, e ne farete un pastone longo di grossez=
za quanto un giulio, tagliandone [illegible]
longo, e poi le metterete sopra la carta spol=
verizzata con la farina di amido, e le mette=
rete al fornello, e queste vogliono il fornello
più caldo dell'altre cose, e più cottura, e qu=
ando saranno ben'alzate, le metterete in stufa
lassandole prima raffreddare nello stesso fornello
però con le chiare d'ova ci metterete un poco di
acqua di fiori al vostro giuditio, che così saranno
fatte squisite.

Cappone di Carne intero candito

Pigliarete un cappone, levateli tutti l'inte=
riori, e avvertite bene, che dentro sia ben sgras=
sato, e polito di sangue, mettendoci dentro
doppo polito le salcicce bianche, e poi allessarlo,
e sgrassarlo bene con levarli tutto il grasso, che
potete, e metterlo per due volte in acqua tepida,
e acciò che non si guasti legatelo attorno con
spago fino che lo metterete in stufa, che allora
glie lo potete levare pigliando tanto zuccaro
quanto pesa il d. cappone, e chiarificarlo, doppo
lo metterete a sciroppo caldo sopra al cappone
per tre, o quattro giorni, poi pigliarete altro
zuccaro vergine quanto pesò quello dell'altra
volta, e novamente lo chiarificarete con met=
terlo a cottura, poi metterete il cappone, et il
giorno doppo lo sciro[illegible] il cappone, e il
zuccaro assieme a cottura mettendolo in stufa
però accomodandolo in maniera, che debba stare
in piedi, overo a cuciare, avertendo, che sia

sgrassato bene il collo, e la testa con lasciarli il becco bello polito mettendolo in stufa, come sarà asciutto, se lo volete più candito, potete mettere più zuccaro, cioè il medesimo, che così sarà fatto.

Castagne candite, e tirate à secco all'usanza di Francia

Pigliarete le castagne, e gli levarete la prima scorza, poi mettendo la castagnata al fuoco nel med.o tempo, mettarete le castagne, che averete mondate, tenendo in ordine un'altra cattina con acqua tepida, e come si levaranno levando le buttarete dentro all'acqua tepida, e poi le levarete levando l'altra scorza à segno, che la castagna resti bella pulita, e levarete mettendo in acqua fresca, avvertendo bene, che la castagnata sia alessata à buona proportione, che se sarà troppo alessata si disfarà quando la volete sciroppare, e se la alessarete poco quando similmente la volete sciroppare si

[illegible], che non sarà buona per niente, e così bisogna avvertire, che tutta la difficoltà sta in alessarla giusta, così pigliarete zuccaro tanto quanto pesano le castagne, che volete fare e con [illegible] lo farete clarificato, che sia bene d'acqua mezzo tepido e la metterete sopra le dette castagne con sciropparle mattina, e sera, e il detto sciroppo lo passarete sempre con stamegna, ò panno, mettendolo caldo, e per tre ò quattro giorni farete così, poi quando le volete tirare à secco farete bollire ogni cosa assieme sin tanto che sarà venuta la cottura, e poi le stenderete sopra alla ramata ad una ad una, mettendole in stufa, così saranno candite à secco, e potete servirle, che saranno ben fatte.

Castagne imbiancate e tirate à secco.

Pigliarete due libre di zuccaro, e lo sciropparete quando sarà arrivato à cottura, pigliarete la

stagnata, e la leuarete dal fuoco, doppo [illegible]grarete il Zuccaro, e poi rimetterete al fuoco più di una uolta, e ci metterete [illegible] limone, acciò [illegible] più bianco, e poi pigliarete le castagne [illegible] stecca dente ad una ad una, e le intingerete presto, acciò che non uenghi troppo [illegible] e così saranno bianchissime, e le potrete seruire.

Castagne coperte di Caramella però che la Castagna sia cotta à secco all' uso di Francia

Pigliarete il Zuccaro, e lo sciropparete la quantità delle castagne, che auete, e poi metterete à cottura di caramella, facendo la proua, con buttarne un poco dentro all' acqua, se quella incostarà sarà fatta ò uero prouare con il deto, bagnarlo con un poco di acqua, intingerlo dentro al Zuccaro, se

[illegible] sarà fatta, poco bisognarà poco molto presto à intingere la castagna, acciò il Zuccaro non vi congeli perche [illegible] le cas=tagne [illegible] sopra [illegible] saranno bellis=sime, e buone.

Conserua in pezzi all' uso di Italia

Pigliate otto oncie di Rose, leuatene i uaselli, e libre tre di Zuccaro, pistatelo, e poi passatelo p[er] seta, pistate le rose, me=scolatele insieme col Zuccaro dentro una Cazzuola, e metteteci due cocchiari di acquarosa, e fatela cuocere un poco più leuatela dal fuoco, e fatene li pezzi come pasta reale sopra una tauola di manuscitti

Conserua di Cedro, e scorze di Merangoli

Pigliate i Cedri uerdi, e leuatene il sugo, e

grattateli, doppo pigliatene una libra, mettetela
e fateli dare quattro bolli, e passateli con un
panno, e ponetelo nell'acqua fresca, e poi
pigliate lib. una, e mezza di scorze di cetrangoli
verdi, e fateli dare quattro bolli; e passateli con
un panno, e poneteli all'acqua fresca, e teneteli
24 ore l'una mollica appartata dall'altra,
e fra queste 24 ore ci mutarete spesso l'acqua
acciò si faccino dolci, e poi pigliate il Cedro, e
cetrangoli, e spremeteli con un panno ben forte
insieme in una catinella, e poneteci tanta
acqua di fiori quanto acqua di mortella fin=
che si coprino, poi copriteli con un panno di
maniera, che non sfiati l'odore, e fateli stare
24 ore in infusione in quel acqua, e poi pi=
gliate lib. sei di Zuccaro, e sciroppatelo, e fatelo
bollire tanto, che venghi à entrare in cottura,
come è venuto in questa cottura, spremete
bene il Cedro, e cetrangoli, e metteteli dentro
al sciroppo, che bolla, e fate che bolla tanto,
che venghi à cottura, che paia, che sia buono.

con mettervi un poco dentro un spiritto, e ser
vi [illegible] sarà cotto, empirete li Vasi, e Vasetti à
gelo.

Conserva di tutto Cedro

Pigliate il Cedro, e fatene quattro parti
levatene quella Cartilagine con la semenza,
e poi pigliatelo, che ci vada la scorza, e
la mollica, e l'agro, e ogni tre libre di
Cedro grattato ci vogliono sei libre di
Zuccaro, e mettetelo dentro una catinella
con acqua fresca, e ogni due ore lo spre=
merete dentro un panno, e ci mutarete l'
acqua, e di questa maniera continuarete
sino à 24 ore continue, acciò si faccia dolce
e lo spremerete ben forte, e poi sciroppateli
il Zuccaro, che sia acquoso assai, e poi colatelo
e metteteci lo sciroppo dentro la Cazzuola, ò
bastardella, e spremete la conserva con un

panno, che ci vengano à passare un poco di quell acqua di dove, poi ci metterete denro lo sciroppo, e fatelo bollire tanto, che venga à cottura, e poi ci metterete il mischio, e mettetelo nelli baratoli, e Vasetti ogni

Conserua di Cotogni

Pigliate una libra di pome di Cotogno, mondatele, e tagliatele minute, e poi le metterete nel mortaro, e pistatele dentro à un polmonetto con mesticarci libra una di Ruccaro ben pisto, e come l'arete ben mesticato mettetelo con un poco di biagia à far cuocere, come ui pare, che sia cotto mettetelo nelli Vasetti.

Conserua di fiori, e fronde di Merangoli

Pigliate le fronde delli fiori di merangoli

d'agua libra di fiori libra una, e oncie tre di Ruccaro pigliate li fiori, e metetteli con l'acqua fonta nel polmonetto sopra il fuoco, e fateci dare un bollo, e subito leuatele dal fuoco, e passateli con un panno di stamegna, acciò esca l'acqua, e le fronde restino, e poi tornatele à mettere nel acqua calda, e come sono state un poco tornatele à passare nel medesimo panno, e tante volte le muterete l'acqua calda sin tanto, che diuentino dolci, e questo si farà fra il termine di un'ora, e poi pigliate il Ruccaro, e sciroppatelo, e come ui pare, che sia uenuto à cottura pigliate li fiori, e passateli per seta, acciò se ne scoli l'acqua sciroppata, li fiori restino sopra, e come questo sciroppo è à cottura di conserua, pigliate quelle fronde senza fiori, e ponetele dentro lo sciroppo, voltatele con' cucchiaro di legno, finche cuocendole le troueretete cotte, e così cotte le metterete dentro li Vasi.

Conserua di Agro di Cedro

Pigliate oncie sei d'agro di Cedro in un tegame

nuouo uitriato, e fatevi scaldare il tegame, acciò
non sappia di cotto, e poi metteteci l'agro, et una
libra di zuccaro, e passatelo per seta, e poi
mesticateci l'agro, e metteteci un deto d'acqua
e uoltatelo bene con quel zuccaro pistato con una
cucchiiara noua, e pigliate un trepiedi basso
con bragia sotto, e poi uoltatelo bene finche ui
accorgerete della cottura, e poi mettetela nelli
Sciroppi gagliardi ò Vasetti

Cappari Sciroppati

Pigliate li Cappari, e metteteli dentro l'acqua calda
e lauateli tante uolte finche si leui il salato, e poi
Sciroppate il Zuccaro, e come comincierà à uenire à
cottura, spremete li Cappari, e metteteli dentro lo
Sciroppo, e doppo metteteli nelli Vasi

Cotognata di Genoua

Pigliate cotogni, e fatene quattro parti, mon=

dateli, e fateli bollire nel acqua, e come comincie=
ranno à crepare leuateli, e metteteli in una canestra
noua à scolare, e poi passateli per seta, e metteteli
dentro un stagnato, e per ogni libra di quella pasta
ci uuole oncie dieci di Zuccaro di taglio passato
per seta, mesticatelo con la pasta, e mettetelo
sopra un trepiedi basso con bragia sotto, e come
ui pare, che sia cotta pigliate li piatti, e incan=
nateli di Zuccaro, e poi minestratela, e mettetela
al sole ad asciugare, et asciutta, che sarà leua=
tela dalli piatti, e mettetela nelle scatole.

Cotognata Cotta.

Pigliate lib. una di Zuccaro, e Sciroppatelo
con acqua, che sia una uolta, e più del Zuccaro
poi pigliate una libra di fette di Cotogni mon=
dateli, e metteteli dentro à bollire, e come saran=
no cotti li cotogni, li leuarete, e passarete per
seta stretto, e colarete lo Sciroppo apparecchiato
poi tornarete lo Sciroppo dentro lo stagnato
e metteteui la pasta di cotogni, e uoltatela
molto bene, e come ui pare, che sia cotta fatese

la pasta sotto una carta, e se ui parerà ui
ministrarela nelle scatole, o' dolce ui piacerà,
che fanno la Coccia, e li Stacchi.

Cotognata bianca.

Pigliate le vere cotogne, e fatele cocere
al forno, e come saranno cotte leuatele la
scorza di sopra, e pigliate la mollica, e
passatela stretta, se non la volete amostare
fatele bollire con acqua come leuarne poi la
scorza, pigliate poi la mollica, e passatela
stretta, e pigliate una libra di pasta di den-
cotogni, e metetela dentro un stagnato con una
libra di Zuccaro passato stretta, e mescolatelo
con la pasta, e poi metetela sopra al fuoco
in un tegame basso, e metetegli un mezo di
acqua rosa, e uoltatela molto bene, e come
ui parerà cotta leuatela dal fuoco prouandola

sopra una carta, poi nella pasta del stagnato mes-
colate mezza libra di Zuccaro passato stretta, mesti-
catelo ben cotto, e metetegli quello in uso, che ui
parerà, poi ministratela doue uolete, ma' fatela
stare qualche di' al sole.

Cime di Cedro Sciroppate.

Pigliate le Cime di cedro tenero, e fatele dare un
bollo, leuatele dopo da quell'acqua, e metetele
nell'acqua calda, e mutatele due uolte l'd.
l'acqua calda per quatro, o' cinque giorni, poi
sciroppate il Zuccaro acquarello, e come sarà
bollito, e passato con un panno fatelo raffred-
dare, poi pigliate le Cime, e metetele il di
seguente, pigliate lo sciroppo scemate le
cime, e fatelo bollire, e come sarà bollito
metetegli il prohonetto in terra, e raffreddate un
poco lo sciroppo, che non siacori bollente
passatelo con un panno, e metetegli sopra le

Cime ogni uolta non sia bollito, perche le frondi
non si disfarebbero, per guardo riducere à cottura
lo sciroppo, che lo mettete sopra le cime. il
di seguente, tornate à pigliare il med. sciroppo
e conseruate le cime dentro li barattoli, e
come è cotto lo sciroppo mettetelo dentro li
barattoli.

Cetrangoli sciroppati al uso di Spagna

Pigliate li Cetrangoli, e leuatene li stopponi, li
Cetrangoli uogliono esser di scorza grossa, e poco
sugo dentro, e di doue auete leuato lo stoppone
cauate le fette del agro, e poi fate bollire dell'acqua
dentro lo stagnato, e come sarà bollita mettetela
in terra, e metteteci una buona brancata di sale
e metteteci li Cetrangoli dentro, e copriteli, e fateli
stare 24 ore, così poi fate un'altra uolta l'acqua
caldo, e metteteci dentro li Cetrangoli nella
medesima maniera senza metterci più sale

, e da continuare quattro ò cinque giorni. Poi
sciroppate il zuccaro, e come sarà passato dato,
passatelo per panno, e mettetici li cetrangoli
dentro, e il di seguente mettete il sciroppo in
detti cetrangoli al foco, e fateli bollire assieme
finche lo sciroppo uenghi à cottura, e che sia
penetrato dentro li cetrangoli, e come ui pareranno
cotti metteteli dentro li uasi.

Conserua sciroppata di tutto Cedro

Pigliate p. ogni tre libre di Cedro grattato libre
sei di zuccaro, e come auete grattato il Cedro
mettetelo dentro lo stagnato a bollire con acqua
fresca, e come sia bollito un pezzo lo passarete
p. un filo dentro, e mettetelo dentro una catinella
con acqua fresca, e fatelo stare p. 24 ore con
mutarci spesso l'acqua, che uenghino dolci poi
leuatele dal acqua, e mettetelo in tant'acqua
di mortella, et acqua di fiori, che stia coperto

e fatelo stare due altre ore, poi pigliate dello Zuccaro, stiaccietelo bene, e mettetici dentro il detto siroppo, e menatelo molto bene con una cucchiara finche venghi a cottura, che vi piace, che sia bene e poi lo metterete nelle vasetti a gelo

Cerase confettate

Bisogna prima tagliare la metà del pedicollo e poi farle cuocere con il loro Zuccaro dentro proportionato, che per ogni libra di cerasa ci vuole mezza libra di Zuccaro, e poi che saranno cotte a bastanza bisogna metterle in un vaso di vetro, e metterci sopra lo siroppo, dove sarà ancora acquoso, bisognarà farlo cuocere più perfettamente, e di questo modo potranno confettare pere bugiarde, e prugnoli, uva spina, agresto, et altri piccoli frutti.

Cedri intieri confettati

Pigliate il Cedro, e sbucciatelo, e fatelo stare a molle al acqua fresca quattro giorni, e poi abbiate apparecchiato una Cazzuola d'acqua che bolla, e fatelo bollire un quarto d'ora, e poi abbiate apparecchiato un'altra acqua, che bolla, e cavandolo da quella subito mettetelo nell'altra facendolo bollire che parerà tempo secondo il giuditio, e poi cavatelo, e mettetelo nell'acqua fresca mentre che purificate il Zuccaro, ma sopra tutto che il Zuccaro sia purificato bene nell'acqua assai, e subito metterete dentro il detto Cedro, e si lasciarà bollire piano sino, che sia a cottura, che attacchi e che il Zuccaro sia al peso del Cedro.

Cotognata al Uso di Spagna

Pigliate le cotogne, che siano belle, e liscie

e fatele bollire, e come vi paiono cotte levateli la
Scorza, e poi pigliate quella polpa, e passatela per la
seta sottile, e levate la polpa poi pigliate li Cotogni
e mondateli con levarli il di dentro, e fateli poi
bollire nel acqua, e quando hanno dato un bollo met-
teteli in una lancetta noua tanto che si asciughino di
quell'acqua, poi pigliate una pezza sottile, e
metteteci dentro due Cotogni, e spremeteli perche n'
esca il sugo, poi pigliate otto oncie di polpa di
Cotogni, e passatela per seta, e mettetela dentro un
stagnato, poi pigliate quattro oncie di quel
sugo di Cotogni, che havete spremuto, et oncie
14 di Zuccaro fino pisto, e passato per seta, poi
mescolate con li Cotogni ogni cosa assieme, e
cosi ~~bene~~ mescolati metteteli sopra il fuoco con
un treppiedi, e fateci fuoco con la vampa
chiara, con voltare sempre, e quando vi pare
che sian cotti li potete mettere in Vasetti,
o Scatole dove vi piacerà.

Cotogno cotto

Pigliate il Cotogno, e brusciatelo sopra la bragia
ò vero mondatelo con levarli il di dentro, poi
pigliate tanto Zuccaro, quanto pesa d.° Cotogno
stemperato con acqua chiara, e mettete in caldara
ogni cosa, ò vero pignatta, e fate che il Cotogno
sia coperto dal Zuccaro stemperato col acqua due
dita da vantaggio tanto che stia sotto, e fatelo
bollire pian piano scemandolo, e voltandolo
quando da una parte, quando dall'altra con
destrezza, e se volete, che la decottione faccia gelo
metteteci cotogna dalli pezzi di altri Cotogni
e servate poi in piatti col suo liquore sopra
caldo, ò freddo a beneplacito vostro.

Cotogno, che sia cotto alquanto sodo

Pigliate il cotogno mondo nel sudetto modo, e

metterelo a' bollire con tanto Zuccaro quanto pesa con acqua in Vino bianco tanto dell'uno, quanto dell'altro un poco di Cannella intera ammaccata e nel cuocere si terrà l'ordine di sopra, e anche le Pere bergamotte si possono cuocere in detta maniera, et anco le Caranelle, e Mele appie.

Cotogno cotto in Pignatta.

Pigliate un cotogno intero mondato, e non volendolo mondare fatelo arostire nella bragia, e lecatelo la peluggine col Vino, e metterelo di dentro un fassoletto, pigliate una pignatta nova inverniata, che tenghi tre bocali, et in essa mettete un bocale di Vino, et oncie sei di Zuccaro fino un quarto di Cannella intera, quattro garofoli, un poco d'acqua rosa, et un terzo di noce moscata in quella pignatta dove è il cotogno, quale sarà legato

con un filo al pizzo del coperchio della pignatta, e metterelo nella pignatta, di modo, che non tocchi il Vino, e stia lontano dal Vino cinque dita, coprite la pignatta di modo, che non possa sfiatare, e che bolla a' foco lontano dalle fiamme d'un'ora, e che il cotogno si deue cuocere d'un'oncia di Vino, e cotto, che sarà si serue à con Zuccaro sopra caldo, e metterelo in piatto, che sarà giato.

Cotogno cotto nello Spiedo.

Pigliate il cotogno intero, e nettarelo di dentro di modo, che non si rompa, et abbiate una cannuccia di grogiera di quel buscio di cotogno, e mandi il cotogno d'banda, et empirai il buscio di Zuccaro, et intorno al cotogno mettete due fogli di carta, et ungete di fuori la carta con burro fatelo cuocere a' foco lento servitelo caldo, o freddo con Zuccaro sopra, e se non sarà mondato, si mondarà allora, et il cotogno metterai alcuni

stecchi di Cannella p dentro, e anco p tagliare in fette grosse, e dopo cotto si mettera in un piatto con zuccaro, e l'acqua rosa sopra con un poco di foco sotto, ò vero di poi che saranno più di mezzo cotti nello spiedo fatelo finire di cuocere con il zuccaro, et acqua, e vino in una pignatta.

Cappari accomodati fiori, e coccette

Si pigliano i cappari, che siano poco fatti e si mettono à mollo in acqua p tre, ò quattro giorni, e se li muta ogni giorno l'acqua, doppo si asciugano, doppo averli colati, con lasciarli per quattro ore sopra d'un panno di lino, e poi si mettono nelli barattoli con aceto forte con un poco di sale a discretione, nel sudetto modo si faranno li fascietti di fronde, si lasciano p un poco più molli, e si mettono nell'aceto con sale et avertite, che l'aceto le copra altrim^te^ si muffano.

Conserva di Polpa di Marasche

Pigliate libre dieci di marasche non troppo mature, mà che siano colte di quel giorno, e non siano ammaccate e destaccandoli li pedicolli, mettetele in un vaso di rame ò di terra, spremendole, che eschi da esse il sugo e col sugo se faranno cocere à foco lento, e cotte, che saranno, le levarete il sugo, e passarle p setaccio le polpe, e p ogni libra di marasche passate metteteci una libra di zuccaro liquefatto, e fatele cuocere nel zuccaro, nel modo, che si è cotto la passatura delle sudette scorze, e cotte, che saranno, le conservarete nel modo sopradetto In questo modo si possono fare le visciole. Il modo sia di cuocerle come la passatura delli limoncelli, e merangoli, e nel med^o^ modo si conservano.

Canditi di Diverse sorte

Prima p accomodare le pere moscatele col zuccaro chiarificato

pigliate le dette pera, e mondatele con diligenza, e poi pigliate l'acqua, che bolla, e mettetevi le d.te pera e per un quarto d'ora fatele bollire, e bollite, che saranno cavatele fuori, e poi abbiate in ordine il zuccaro chiarificato, e per ogni libra di pera mettete oncie otto di zuccaro più, ò meno secondo il vostro giuditio di modo, che le dette pera stiano coperte bollite, che averanno nel detto zuccaro per mezzo quarto d'ora, e levatele dal fuoco, e lasciatele nella cassuola per sei giorni di continuo, e se li farà dare una calda nella decottione, e finiti li sei giorni mettetele nelli barattoli di terra, ò vasetti vetriati. In detto modo si possono accomodare anco le pera seccarde, fiorentine, e d'altre sorti.

Cedri Canditi

Pigliate li cedri ben maturi, e si mondano dalla scorza di fuori, e dal mezzo di dentro si mettono in acqua pura per quattro, ò cinque giorni, mutandoci l'acqua due volte il giorno. Così si facino bollire

[illegible] sono, e [illegible], che sono, si levano subito, e si spandono [illegible] scolare, e poi se li mette il zuccaro giulebbato dentro di un vaso di terra in tanta quantità, che basti, e fate, che vi stiano per due giorni, se non vi è il zuccaro à sufficienza di prima, doppo à dieci giorni se li fà il medesimo, avvertendo di non mettere il zuccaro, che non sia freddo per che verrebbero duri.

Carciofoli Canditi

Si pigliano li carciofoli, e si coceno in acqua pura, che stiano alquanto teneri, poi si confettano à modo delle amandole verdi.

Cedri conservati, et altri frutti

Pigliate cedri ò melangoli, ò altri frutti, e tagliateli in pezzi, come vi piacerà, e mondateli di dentro del medollo

e metteteli à bollire con acqua fresca per mezz'ora
più, ò meno tanto, che si rinteneriscano alla tene=
rezza, che vi piacerà, poi levateli fuori da quell'
acqua calda, e metteteli nella fresca, lassandoli così
sino a sera, poi rimetteteli al fuoco con acqua fresca,
e fateli scaldare in d.a acqua a foco lento, mà avvertite,
che non bolla, nè che l'acqua sia troppo calda, ma che
punga un poco, et in bel modo farai per otto giorni conti=
nui scaldare così nel acqua matina, e sera, e metteteli
nell'acqua fresca, acciò che l'amaritudine delle
scorze in tutto vada via, poi levateli, e pigliate
del zuccaro, e del mele chiarificatelo, e purgatelo come
si dirà di sotto, e metteteci dentro il cedro, ò il miele
fresco, ma che prima, che sia asciutto il cedro dal acqua
e lasciatelo, che stia una notte intiera, e così per un
giorno, et una notte li lascierete nel mele, poi farete
bollire il mele da per se, senza il cedro per lo spatio di
mezz'ora a foco lento, e rafreddato, che sarà mette=
telo insieme col cedro, così farete per due matine
per scrugare bene il mele a sua perfettione secondo
che sarà necessario, et adoprando mele con zuccaro
si potrà chiarificare per due volte, e colare per stamegna

secondo l'arte, come vedrai nel fine, il modo, che
c'insegnano, acciò abbi perfettamente tutto il modo di
fare tale opera, e lo rimetterete insieme col cedro
solo, e lo farete bollire a foco lento per lo spatio di un
quarto di ora, poi levatelo dal fuoco, lasciatelo
così ogni volta insieme riposare per un giorno, e una
notte il dì seguente bollite ogni cosa insieme per mezz'
ora, e così farete per due matine, acciò che il mele si
acconci col cedro perfettamente, e consiste l'arte nel
bollire questo sciroppo insieme col cedro ancora, lo
sciroppo solo perde chi non lo fa bollire, e facilmen=
te sa di fumo, e di bruggiato, e chi bene lo sa lavorare,
è cosa cordiale, e così si puole accomodare ogni altro
frutto, cioè persiche mature con anime di dentro
e con le scorze, e limoni, e naranzi, noci moscate,
noce verde, lattuga ben netta, et altre cose simili
le quali tutte bollono nel sopradetto modo, mà
più, e meno secondo il bisogno, e conforme la
natura delli frutti, e così farai sempre cosa
buona in tutta perfettione, e durabile

Conserva in pezzi

Pigliate otto oncie di Rose levatene li vascielletti

e libre tre di Zuccaro, pistatelo, e poi passatelo per setaccio, pistate le rose, e mescolatele insieme col Zuccaro dentro una Cazzuola, e mettetevi due cucchiari di acqua rosa, e fatele cuocere un poco, poi levatela dal fuoco, e fatene le pastiglie come pasta reale sopra una tavola.

Per far ova sfilacciate

Se pigli Quattro Zuccaro chiarificato, e 12 oua fresche si sbattino assai bene, e poi si pigli la metà di detto Zuccaro, si tiri à cottura, e poi si leui dal foco si lasci raffredare, doppo ui si mettino dentro dette oua, maneggiandole sempre con un cucchiaro, dandoli fuoco lento, acciò che detta robba si uenga asciugando bel bello, quando è fatta pasta ui si getti sopra muschio, e ambra facendone pallottine, si lasciano asciuttare un pochetto, fratanto si facci cuocere il Zuccaro rimasto, cotto che sarà, si leui dal fuoco, si piglino dette palottine sei, ò uero otto per uolta

si buttino dentro detto Zuccaro, ma subito si tirino fuori, mettendole dentro ad un setaccio di carta pecora, che ui sij dentro Zuccaro, muschio, e ambra.

More liquide

Bisogna sopra una libra di more una libra e mezza di Zuccaro, che sia in penna, e mettere il frutto dentro à farlo cuocere con gran foco, e non bisogna, che le more siano affatto nere, ma siano un poco mature, e comincino solamente à farsi nere, e quando hauranno auuto un gran bollo di sopra, bisogna leuarle dal foco, e lasciarle un poco riposare, poi rimetterle sopra il foco e finirle di cuocere con gran foco sino che siano un poco sdrucciolante.

Neve di fiori di Merangoli

Bisogna pigliar del fiore di latte, e metterci dentro

piena la mano di Zuccaro, in polvere, e mescolarete il fiore di merangoli in foglie, e tagliate ben minute, che l'auerete, le metterete nel fiore di sale e se non auete fiori di merangoli freschi bisognerà pigliare delle conserue, e metterne dentro una goccia d'acqua di fior di merangoli, e mettere il tutto dentro un Vaso, e il Vaso dentro il Caldarone, poi pigliarete del giaccio tagliato bin minuto con piena la mano di sale, e auanti che mettere il Vaso dentro bisogna al fondo fare un letto di giaccio, e ci deue restare un dito di spazio, empie il Caldarone, e non bisogna toccare il Vaso, e metterete il Caldarone in un luogo fresco, mouendolo di giorno in giorno, acciò non si giacci, e vi fa questo un meglio cuocere

Fragole liquide

Bisogna pigliare una libra, e mezza di Zuccaro, e cuocere una di fragole, e fare cuocere il Zuccaro fino che sia incorato, e ci

mettere un poco di sugo di una spina, e colorare le de fragole, e nel medesimo tempo le mettere dentro, e vi finite bisogna farle cuocere fino a quando cominciano a schiare e poi le metterete nel Vaso

Fiore di Merangolo candito

Pigliate cinque libre di Zuccaro, e fatelo cuocere, dopo subito cotto il fiore di merangolo, lo metterete dentro il Zuccaro, e poi lo leuarete dal fuoco, e mescolandolo bene, lo lascierete riposare 24 ore nel Zuccaro dopo pigliarete il sciroppo, e lo farete cuocere fino che comincia a schiare, e metterete il d. fiore dentro qualche Vaso, e cotto, che sarà il sciroppo lo distillate sopra mettendolo poi nella stufa, e fatelo candire, e lo spazio di due, o tre giorni.

Zuccaro Rosato

Bisogna cuocere il Zuccaro a sfilare, e poi metterci dentro dell'acqua rosa, mescolando il tutto asieme, e ciò fatto lo butterete sopra un marmo con un poco di zuccaro, ò amido.

Pasta di Biscotto

Pigliate quattro oncie di farina di riso, e acqua fresche, e bisogna, che ci ne siano tre col bianco, e per la compositione, bisogna una libra, e 4 oncie di Zuccaro con un poco di amido a vostra descritione, e tre volte piena una cucchiara d'acqua di merangolo, et avvertite, che bisogna ben battere l'ova con la farina avanti di mettere il Zuccaro.

Ghiaccio di Merangoli

Bisogna sbarbare il di dentro del merangolo senza lasciarci li gespini, ne la pelle, et aggiungerci la metà di mele, ò simile farete cuocere, poi le spaccarete, e ci aggiungerete una libra di Zuccaro per libre una, e oncie 4 di frutto, e cuocerete il Zuccaro in conserva, doppo metterete il tutto sopra il foco.

Sciroppo di Viole

Bisogna sopra una libra di Viole dieci di Zuccaro ò libra una, e mezza di cotognada, acciò che sia più purgativa, e prima bisogna ben pistare poi metterla nel setaccio, e premerla bene, doppo fate cuocere il Zuccaro, ò cotognada in conserva forte, e poi mettere dentro il sugo

delle Viole, e non stimettelo più sul fuoco, ma serbarlo in fiaschi.

Sciroppo di Cerase

Bisogna pigliare delle cerase ben fatte, e bone e le premerete bene dentro una tela bianca, e poi le passarete vino, che siano ben chiare, e giulite, e poi metterete un'mezo bocale di sugo di sopra una libra di Zuccaro, e lo farete à sfilare a'gran foco.

Sciroppo di Viarsprina

Bisogna pestare l'Viarsprina dentro una tela e poi la metterete dentro una Caldarella, e ben coperta, e metterla in cantina per spatio di tre settimane, o'un'mese, e poi chiarificatela come il Vino, e la passarete per una tela finochia assai chiara, e sopra mezo bocale di sugo metteci una libra di Zuccaro, e fate cuocere il tutto a'gran fuoco, finche comincia a'fare cioliare

Sciroppo di more

Bisogna, che le more siano à meta mature da una parte, e premerle dentro un panno bianco poi passarle per un setaccio due, o'tre volte e poi farle cuocere a'gran fuoco, e sopra mezo bocale di sugo mettere una libra di Zuccaro, e cuocerlo sino, che comincì a'fare cioliare

Altro modo per lo sciroppo di Cerase

Bisogna pigliare 4 lib. di Cerase per mezo

bocale d'acqua, e prima far bollire l'acqua
auanti di gettare le cerase dentro, le farete
cuocere assai, e poi leuarete sopra una
stamegna al presto, doppo pigliarete la com-
posittione, e la farete cuocere sino, che stia densa
che poi la ripassarete un'altra uolta, e sopra
quattro libre di composittione di cerase, ne mette-
rete quatro d'zuccaro, il quale prima farete
ben cuocere, e leuarelo dal fuoco, ci metterete la
composittione, maneggiando bene il tutto insie-
eme, doppo la riscaldarete, e poi la stenderete
sopra qualche cosa, e metterla nella stufa.

Altro modo, e il Sciroppo di Vuarsprina

Bisogna conquassare l'Vuarsprina, e pigliarne
il sugo, e metterlo in un uaso, ouero lo las-
ciarete chiarificare, e lo spatio di tre giorni

stallone, e un bocale, e mezzo di sugo, piglia-
rete libre due, e mezza di zuccaro, quale farete
cuocere bene, e poi metterete dentro il sugo, e
farete cuocere il tutto insieme sino a perfettione.

Altro Boscardini

Bisogna pigliare della gomma, e pestarla
in un sacchetto, e passarla di zuccaro cotto in
polue, e mescolare bene la gomma insieme
e poi pistarete qualche grano di muschio, et
ambra, quale metterete sopra, e accomo-
darete la pasta con polueri con quella
grosezza, che giudicarete a suo proposito, e poi
la stenderete sopra qualche cosa, e la
metterete a seccare dentro una stufa.

Cotognata Chiara

Pigliarete un peso di cotogni, e li farete

bollire con l'acqua finche siano ridotti come pasta e li passarete per un setaccio, e sopra ogni libra di questo frutto, ne metterete una di zuccaro, e li farete pigliare un bollo, e passarli di nouo in una tela li rimetterete sopra il foco finche li giudicarete cotti, e poi li metterete nella scatola.

Pasta di fiore di Merangoli.

Bisogna pigliare mezza libra di fiori di merangoli belli, pigliando solamente le foglie, quali farete cuocere dentro l'acqua, finche siano disfatte, e pigliate il sugo di un limone, e lo metterete sopra dopo che l'auerete leuate dal fuoco li in un fiescaiete nell'acqua fresca, e di nouo li metterete il sugo di un limone, e imbiancarle e le lascierete infusione 12; ò 14 ore, e poi le scolarete, e pigliarete altre foglie fresca di merangoli, e con quelle altre le metterete in un mortaio conmezza libra di canne di limone, e pistato bene il tutto insieme, aggiungerli

altro sugo di limone acciò siano più bianche, e le passarete per una libra di fiori di merangoli ne metterete due di zuccaro, abbiate però cura, che prima il zuccaro sia in conserua di fiori di merangoli, dopo leuate la padella dal fuoco, e metterete la pasta dentro, e maneggiatela bene col zuccaro, e destenderete sopra qualche cosa, e metterla nella stufa.

Pasta di bricocole

Lelate le bricocole, e fatele bollire sinoche siano disfatte essendo prima conquasate, e passate per il setaccio, e passate che saranno le metterete sopra il fuoco, e le farete consumare a gran bolli; e ben cotte, e riuersarano le leuarete dal fuoco, poi pigliarete la meta delle bricocole, e fatele cuocere sino che siano intostate, e gettatele sopra la pasta, e mescolato bene il tutto le farete rassigliare

4 bolli, cuocerle, e stenderela, dopoche saranno
raffreddati, y metterla nella stufa.

Pasta d'Vua spina.

Bisogna pigliare l'Vua spina un poco
fatta, dopo la metterete nella padella, o'
caldaro, come uolete, e messa dentro l'Vua
spina, dopoche auerete fatto bollire l'acqua
cioè mezo bocale y 2. o'ero libra d'Vua spina
farete cuocere il tutto assieme finche sia
tutta cruciata; e poi la passarete y il setaccio
e la lasciarete scolare sopra il medesimo y
lo spatio di dieci ore, e poi in una catinella
la farete passare a' forza con la mano
nel setaccio, e lasciarela dentro, finche uedete,
che la pasta sia assai di corpo, e poi la
getterete fuora col Zuccaro, cioè libra due
y due di pasta, e se uedete, che detta pasta

non abbia assai di corpo cocete il Zuccaro a'
conquassare, e bagnarete sopra di pasta, quale
mescolarete bene con esso, e la farete riscaldare
un poco sopra il fuoco, poi la stenderete tra
calda, e fredda sopra qualche cosa, mettendola
poi a' seccare come l'altre paste.

Pasta di Mela

Bisogna pelare le mele regine, e fare,
che siano in marmelada, poi le passarete
y un setaccio, e y una libra di compositi-
one, ne metterete una di Zuccaro a' conquas-
sare se uolete fare la pasta di mela a'
modo di cerase, pigliarete della cochenilla
y darli il colore, dopo stenderela a' modo uostro
y mettela poi nella stufa.

Pasta di Cotogni

Pigliarai li Cotogni li più giralli, e fateli cuocere nel acqua sino tanto che siano fatti ben morbidi, poi pelateli, e raspateli, e passateli per setaccio, e sopra una libra di Cotogni, metteci otto oncie di Zuccaro, quale prima farete cuocere in sorato, e messo lo sopra la pasta, farete pigliare al tutto 3 ò 4 bolli, e poco dopo leuatela dal foco destenderete sopra qualche cosa, e la metterete nella stufa.

Sciroppo di Bucole

Pigliarete bucole ben sane, e fate, e

lauare bene fatele cuocere con gran fuoco sinche siano in marmellata, e poi in un panno fate passare ogni cosa sino a tre volte, che vedrete il succho sciroppo ben chiaro, e sopra mezo bocale di sugo metteteci una libra di Zuccaro, e dopo farete cuocere il tutto con gran fuoco

Sciroppo di Agresta

Bisogna pigliare l'agresta fresca, e leuateno li Siani, la pistarete in un mortaro, e poi la passarete in un panno bianco, e sopra due bocali e meno di agresta ci metterete un poco di amandole dolci ben pulitate, quali maneggiarete bene contro bianchi d'ova ben battuti, e passato più volte questo in un panno accio sia ben chiaro lo metterete sopra il sciroppo quale farete cuocere con gran fuoco, e sopra mezo boccale metteci una libra di Zuccaro, ò

con poco più; e farete cuocere con gran fuoco sin che caschi dalla cocchiara come perle.

Sciroppo di fior di Persiche

Pigliate una libra di fior di Persiche, e pre=
metela bene dentro un setaccio, e mettete due libre di zuccaro sopra una di fiori, e prima fate cuocere il zuccaro in conserva ben forte e poi ci metterete il sugo senza più rimetterlo sul fuoco.

Altro modo p[er] fare pasta d'Uva spina, Cerase, et di Fravelle così chiamate in lingua francese framboise qual frutto si assomiglia alle fraole e però un poco più grosso, ma non se ne trovar in questi Paesi

Bisogna pigliare il frutto, che sia un poco fatto e fare bollire in qualche cosa mezzo bocale di acqua per metterci dentro [illegible] libre di frutto e farlo cuocere [illegible], e poi porlo a' passare p[er] setaccio, e fare cuocere il zuccaro a' discrettione, metterete dentro la compositione e la farete cuocere a' nostro modo; doppo leva=
tela dal fuoco era calda, e fredda la cavarete dalla padella.

Pasta leggiera

Pigliate un bianco d'ova, e battetelo con acqua di fior di merangoli doppo lo mes=
ticarete bene con un poco di pistacchio, ò di amandole dolci, e con zuccaro in polvere, et un tantino di muschio, e mescolato il tutto fatelo cuocere in una tiella con arene calda, che metterete sotto, e sopra.

Pere Moscarole

Fate bollire le pere moscarole, poi pelatele, poi mettetele dentro al Zuccaro, e fatele cuocere sino che siano confettate, poi le scolarete, e le rigarete, e mettetele come merangoli.

Marroni per metterli al secco

Bisogna pigliare li Marroni, e levarli solamente la pelle senza offendere la carne, e pigliarete del Zuccaro, e del acqua tre volte più acqua, che Zuccaro, e fatevi cuocere i marroni dentro sinche possino lasciare la loro pelle, e spelarli caldam.te, et havere dell'altro Zuccaro, dove li gettarete dentro, mentre che li spelarete li farete pigliare tre, ò quattro bolli acciò

che piglino il Zuccaro, e farete cuocere quello dieci, ò tre volte, e li lasciarete al Zuccaro e li farete cuocere come l'altre cose, e t., imbiancarete il Zuccaro, e mescolarete i marroni, poi li pigliarete con una schiumarella, e gettarete sopra di una graticola dove li staccarete ad uno ad uno, e se li volete friggere nella padella, voi li potete mettere nel Zuccaro nella d.a maniera ma se ne rompono molti, e non sono così belli, e nel altro modo se ne rompono pochi.

Gaufret

Pigliate 12 oua, e sbattetele bene, e pigliate del butirro fresco in grossezza di un ouo, che farete fondere dentro un poco di acqua di fior di merangolo, et una

libra di zuccaro, et una libra di farina, e battete bene il tutto avanti di mettere il zuccaro con il fior di latte, e poi col zuccaro dopo le farete cuocere nel forno a gaufre che come quello dell'ostie a costi a descrittione.

Marzapani di bianco di Cappone.

Pigliate un bianco di Cappone senza grasso e delle amandole della grossezza d'un ovo con la pelle, il dentro di un limone, levandone la pelle, e battete il tutto insieme dentro un mortaro con due volte piena la mano di zuccaro, doppo accomodarete la compositione come volete, e poi gli darete il fuoco come all'altri marzapani.

Marzapani di Pistacchi

Fate ben pistare i pistacchi, e fato cocere una libra di zuccaro rosato, poi levatelo dal fuoco, e mettete li pistacchi dentro, e maneggiato il tutto insieme li darete un giro sopra il fuoco, accomodandolo poi a vostro modo.

Per imbiancare ogni sorte di frutto

Battete bene un bianco d'ovo, e bagnato dentro il frutto ci gettarete del zuccaro sopra, doppo lo farete seccare per due ore avanti il fuoco, o nella stufa, et in luogo di bianco d'ovo ne potete servire di sciroppo.

Rosolij

Bisogna chiarificare il Zuccaro, e mettere due scorze di limoni confettato tagliato sottile poi passarete questo in una salvietta ben bianca, e pigliarete acquavita bonissima, dell'ambra e muschio, e romperete queste in un piatto nella detta acquavita, e fare che sia ben conquassata doppo pigliate un panno finissimo, e mettere dentro il muschio, e ambra, poi colarete l'acquavita dentro la Catinella dove c'è il Zuccaro passato però più volte prima per detto panno gustandola sempre sin che sia fatto, e fare, che non sia troppo dolce, e bisogna aggiungervi 5 ò 6 goccie d'acqua, et una goccia d'acqua di fiori di merangoli, et altrettanto d'acqua rosa, e notare, che per ciascun mezzo boccale ce ne va ben quattro volte piena una cucchiara.

Hippocrasso

Bisogna avere mezza foglietta di latte, e pila

composizione, pigliarete mezza libra di Zuccaro [illegible] boccale di Vino, et aggiungerete un [illegible] di Canella, e quattro granelli di pepe bianco [illegible] di garofani, e piena la mano di [illegible] conquassato, et avvertite di conquassare [illegible] il tutto con mortaretto, e due limoncelli tagliati in pezzi, et una mela Regina pelata, e tagliata in pezzi, e due bianchi di ova battuti, e due volte piena la mano di mandole, e lasciate il tutto infusione per una notte ben coperto, doppo pigliarete un poco di muschio, e ambra dentro un panno bianco con piena la mano di framboise per passare sopra li hippocrasso. Notate, che si può fare del buono con Zuccaro di mele, e Vino di Spagna insieme, come anco con l'acqua, e Vino di Spagna insieme.

Marzapani di colori

Per il marzapano rosso bisogna del minio, e

se ne si vole e un [illegible] del colore, bisogna farlo bollire nel acqua, un piccolo [illegible], e [illegible] doppo metterlo sopra il zuccaro.

Per marzapane bianco lo potrete mettere [illegible] polvere, e per mescolarci un poco di [illegible] o' bianco d'ova, e bisogna che lui [illegible] secco avanti di metterci il colore.

Per farlo torchino bisogna dell'azurro, e fare come sopra.

Per farlo verde pigliate spinaci, cioè le foglie, battetele bene in un mortaro e passatele per un setaccio ne metterete il sugo dentro qualche cosa, lo farete ben cuocere, e di nouo lo gettarete sopra il setaccio per darli più colore.

Fior di Latte [illegible]

Pigliate del fior di latte dolce, che farete

un poco [illegible] in un vaso di argento, e pigliate come la grossezza d'un grano di frumento di quaglio, quale mescolarete bene con un poco di latte in una cocchiara di argento, lo metterete nel vaso, mescendolo anco dentro un poco, doppo metteci un poco di acqua rosa con un poco di muschio, lo coprirete.

Fior di Latte

Pigliate mezzo boccale di latte, e detenuolo piena la mano di zuccaro, e dateli otto boll. con quattro oncie di mandole, e venti, o trenta pistacchi, due gialli d'ova, un poco di bianco di limone, un poco di ambra, o di muschio, preparate due bianchi d'ova mescolando il tutto insieme con un poco di acqua di fior di merangoli.

Per fare la Gelatina

Pigliate piedi di Vitella, o di Capretto, o altri animali, e volendoci Cappone, o Galline si farà cuocere ogni cosa insieme in vaso, o pignatta capace, e si farà cuocere à propor-tione, che il brodo possi gelare, facendone la proua con un cocchiaro di detto brodo dentro di un bicchiero, e se gelarà si colerà con un Canevaccio, spremendo bene tutta la sostanza, e si lascierà raffreddare per poterli levare bene il grasso, dopoi per un bocale di brodo se gli aggiungerà mezza foglietta di vino gagliardo, e mezza di aceto, e mezza di sugo di limone con un poco di acqua di fior di merangoli, una libra di Zuccaro rottame, un poco di pepe, et un poco di zenzero amaccato, e quattro stecchi di Cannella, cinque, o sei chiare di oua sbattute, et incorporato ogni cosa

insieme si farà bollire mestcando di continuo con la Cucchiara di legno, e quando auerà bollito 4, ò 6 credi, si colerà per la calzetta di tela, repassandola più volte sino che venga chiara, e quando sarà passata, se gli darà il colore di ambra con il Zaffarano per rosso con il fior di vellaro, o radice di bieta rossa, per incarnato con la spezieria di Leuante, per bianco con amandole per verde con sugo di grano in erba o foglie di bieta, ò pistacchi, regolandosi al gusto del Padrone in farla più dolce, o più brusca, et ancora più ò meno spetiarie e sale conueniente.

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE Mss FIRENZE

Conserua di Fior di Boragine

Pigliate 4 oncie di fior di boragine capati, poi pigliatene una libra di Zuccaro

chiarificato, e lo metterete à buona cottura
e poi piglierete li fiori senza porigaelle
li metterete dentro al baraccolo, poi ci met=
terete il sciroppo, ma che sia freddo con il
zucchero mandarete al fondo li fiori, met=
tendoli per quattro, ò cinque giorni al Sole
che così li averete con il colore, e canditi,
che saranno boni à far rallegrare
il Cuore.

Conserva di Rose damaschine
solutive, che si pig=
liano per medicamento.

Pigliate quattro oncie di rose damaschine
cappate, e poi una libra di Zuccaro, e poi
lo chiarificarete, e pigliarete una quarta
di cremore di tartaro ben pisto, e passato
per seta, facendo la decottione mettendo

dentro al sciroppo il cremore lasciandolo bollire
un poco sino che sia à cottura, in tanto
farete ben pestare la rosa damaschina
e come sarà un poco freddo il sciroppo met=
terete dentro le rose sino che alzerà due, ò
tre bolli; e poi lo colarete, mettendoli
un cucchiaio d'acqua di fiori di merangoli,
acciò li levi la ventosità, che
ha la rosa, e poi lo minestrarete
dentro li baraccoli, che così sarà ben
fatto. Il solito, che si dà per medicam=
ento tre oncie, pigliandole un'ora
avanti pranzo, appresso un brodo caldo,
che farà buona operatione.

Un Trionfo di Condirmi rip=
tati di Confettura alla francese
per trenta Cavalieri in tavola.

Si farà il taglière tondo di p.mi 13. di tavoletta

sottile, facendo un bastone grosso quanta una paracsera si fara un piedestallo tondo, di mezza oncia di grossetto di larghezza, ... di altezza doue si fara un buscio, ... ui si conficcara il detto bastone, e fermarlo nel tagliere grande con chiodi dalla parte di sotto, e nel sud.o bastone ui metterete un altro tagliere sopra a quello un palmo, e mezzo, e poi si mettera un altro tagliere mezzo palmo di larghezza un palmo, e sei oncie di altezza lontano dall'altro tagliere un palmo, e mezzo fermato con cauicchie, auuertendo, che il bastone sia di cinque palmi, e bisogna lasciare mezzo palmo di soprauia. Nel 3.o tagliere ui si fara noue cornocopie, che girano atorno, adornate di fogliame di Zuccaro, e nelle bocche ui sara un tondino largo mezzo palmo ... Al 4.o piedestallo ui si fara cinque cornocopie come alle sudette con li medesimi tondini. Al 5.o tagliere

grande si metteranno otto tondini sopra al piedistallo alto oncie tre, e atorno alli detti tondini ui sara una ghirlanda di fiori, e frondi tra un tondino, e l'altro ui sara distanza di tre oncie, auuertendo, che la ghirlanda uada all'estremità del tagliere, l'altro tondino di larghezza oncie n.o 5, che andera dietro al tondino grande accostato al secondo piedestallo sara alzato al paro del altro adornato similmente di ghirlanda di fiori piccolini. Il secondo tagliere sara forato atorno atorno, e ui si mettera tutti fiori diuersi di Zuccaro, che escono tra le cornocopie, e cosi giusto seguitara l'ordine al 3.o, al 3.o e al 4.o, auuertendo però che le ghirlande delli fiori uadino su a Piramide e cosi similmente a tutti li tondini saranno alzati di una Piramide per ciascheduno di diuersi lauori di Zuccaro, tirato a secco alla francese, e il bastone sara di colore uerde. Il 1.o tagliere sara coperto di pasta di Zuccaro.

45

Un altro Trionfo di una Insalata di fiondoni si portarà per cena Cardinali con il medesimo ordine, come il sudetto

Si farà in cambio delle ghirlande fogliame che giri attorno conforme la corona, spartendolo con il medesimo ordine, attorno al secondo taglière girerà attorno il fogliame alto un palmo tutto sorte d'insalata, e poi seguitarete a mettere attorno dell'altre ma più corte delle prime tre, o quattro ordini, avvertendo, che le prime fiondi le farete sostenere da i ferri, acciò possino sostenere un altro ordine di fiondoni, che andiranno a fermare sotto al terzo taglière, dove il secondo sarà forato, e cui si metterà tutti i fiori di Cedri

intagliati, infilzati sopra a' morello e così si detti fiondoni veniranno a coprire li detti fiori, che saranno legati con fili attorno al bastone. Al terzo taglièro si farà li medesimi fiondoni attorno conforme a quelli da basso, e si faranno le medesime conchiglie conforme al detto trionfo, e saranno adornate di fiondi di Cedro intagliate, e per le bocche getteranno fuori de gran fogliami dove sopra vi saranno tre insalatine e così si seguitarà al 3°, e 4° ord.e, avvertendo però, che in cima al ultimo taglière vi sia un mazzo di fiori, e li stesso al bastone e sarà coperto con tre fiondoni, che li fiori non siano veduti, a tutte l'insalatine vi sarà un figurino per ciascheduna, avvertendo, che sotto al tondino, cioè tutti vi siano fiori sotto, acciò quando si leva detto tondino, si veda, che sotto vi sono li fiori di Cedri intagliati, e quando li Scalchi

sprigioneranno le dette insalate, leveranno nel medesimo tempo quelle fronde, che sono attorno attaccati al sudetto piedestallo, con destrezza taglieranno il filo, che tiene la ghirlanda delli fiori, e così si farà a tutti li bordini, che resterà un trionfo tutto di fiori ~~questa machina~~ si suole ancora mettere sotto al fondino delle insalatine tutte le sorte di frutti, che in tavola si mettono, e finalmente si possono fare delle mutanze, purche i Prencipi, Cavalieri, ò vero Cardinali mangino in tavola tonda alla francese, che da loro possino avvicinarli li frutti; disponendo però il tutto con buona architettura, e disegno, e che il bastone, che regge tutta la machina sia tinto di colore verde.

Nota di un Rinfresco fatto à Principesse nel mese di Agosto

Un trionfo di Giaccio tramezzato con Piramide di frutti alto cinque palmi

Si farà dieci stampe di latta di palmi uno, e mezzo l'una, et un'altra piramidetta a tre angoli della medesima altezza, quale si potranno fare di diversi colori, e acciò che non si mescolano assieme li colori si metterà un colore rubino fatto di carota, ò vero radiche di bieta messo, che avete questo metterete foglie di rose, ò di altri fiori, che Voi avete, e poi farete l'altra tinta gialla con zafferano mettendolo pian piano a poco a poco, acciò che non venga a mescolare con l'altro, e così se volete fare un turchino celeste con il colore di azurro, se li volete verde col sugo di

limone cibe, e così di quel fare di diversi colori
come volete. Si potranno anco fare senza tramez=
zare fiori ne frondi di sorte alcuna, ma solo con
la diligenza, e destrezza di metterlo piano piano
questo cioè à tre ordini con suoi taglieri il p.o
tagliere di p.mi $3\frac{1}{2}$, e l'altro $2\frac{1}{2}$, e l'altro $1\frac{1}{2}$
per ciascheduno vestito tutto di mortella per
ghiacciare le dette Piramide, quando l'averete
aggiustato con le vostre tinte piene metterete
intorno, che staranno dritte a piombo coprendole
ogn'una col suo coperchio, farete tagliare
la neve minutamente, facendola mescolare
con sale nero, e quando averete empita
bene la tinozza mescolata con il sale la
lasciarete stare per un buon quarto d'ora
poi farete accomodare dell'altra neve
e con un bastone bel bello mandarete
abbasso tra le stampe quella neve, aggiun=
gendovi dell'altra neve nova, avvertendo
che l'acqua, che dentro la tinozza sarà

sguagliata, che non arrivi a coprire il coperchio
che quando sarà a quel termine sturarete
quel buscio, che è sotto la tinozza, e fare che
si sia sempre coperta di neve, che non si vedino
le stampe, per conoscere quando saranno
agghiacciate, l'andarete maneggiando in giù, e
in su, e starete attento ad osservare, che
vedrete quando le maneggiate, che fa un
fumo, [illegible] allora potrete dire, che siano
ghiacciate; per sformare le d.e forme si terrà in
ordine acqua calda, e bagnando li panni
dentro, mettendoli sopra alle dette stampe
di latta più di una volta, sin tanto, che
le d.e stagnate stacchino, e così verrà al
primo tagliere tre piramide di ghiaccio bian=
co, e su le punte un rossiccio, un turchi=
no, e l'altro verde, tramezzate con tre pira=
mide di frutti, e tre di ghiaccio bianco, all'
ultimo tagliero altre sei piramide cioè tre di
ghiaccio di tre colori per ciascheduno, e l'ador=
narete di diverse sorti di fiori e così simil.te

attorno si taglieri [illegible] una [illegible] di
fiori diversi infilzati con filo [illegible] Nel
mezzo della [illegible] a [illegible] una
Piramide a tre angola [illegible] di mortella
con altre guglie di graccio attorno il
piatto, e queste tramezzate di frutti freschi
alla francese di tutte sorti sopra piattini
[illegible] ornati di mortella, nel med.° modo
[illegible] il 2° piatto, siccome sul 3°
si trovarà una guglia di graccio, alle [illegible]
palmo, e mezzo, e questi sei trionfi [illegible]
distribuiti con molti altri piatti reali di
varie sorte di candite, e parte confetti
sopra quattro tavole poste d'avanti alla
Credenza, e bottiglieria, agsieme con due
Vasi di graccio scannellati pieni di frutti
finti aggracciati imitanti il naturale, com=
posti di quella quantità, che il gusto vostro
vi porta, ritornandoli a colore un'altra
volta, e poi avete in ordine grani tre di
muschio, e grani dieci di ambra macinato

agsieme con un poco di zuccaro fino, e metten=
dolo dentro alla sud.a acqua, e così empi=
rete le stampe di frutti, intanto avete in
ordine rami con foglie, e brugne naturali
intendendo però, che siano ramette piccole
e che vi siano attaccate quattro, o cinque
brugne naturale con le sue foglie, e verrete
staccando le d.e brugne, lasciandoci il pedi=
collo, quale metterete dentro al buscio della
stampa, intendendo prima di accomodare le
d.e stampe dentro la neve con sale più di
mezza stampa, e d.o buscio delle stampe lo
serrarete bene con stucco, acciò che non possa
penetrare l'acqua della neve, coprendole
tutte di neve, e sale mescicate agsieme, avver=
tendo di non ci sotterrare le foglie, acciò la
neve, e il sale non l'alteri, e quando, che
la neve comincia a squagliare aggiungerete
altra neve con stirare la tinozza per cavare quel
acqua, e questo durerà due ore a gelare, e poi
avete in ordine ferro filato grosso, quanto è il
buscio del tronco delli Canaletti, e perche è robba, che

79

patisce uuol essere presto sformati, e piantate ne rami, e mezo nel tronco, et altri accomodarete li rami con li frutti agracciati sopra li ferri filati con prestezza. Doppo auerete in ordine il piatto che ui sia il suo tagliere con in mezzo un perno, che copri à misura doue si piantarà il tronco dell' arbore, subito cauato dalle stampe sarà adornato il tagliero, et il piatto di fiori, e uerdura, e così auerete brugne da mangiare, e da bere, e di uista, che molti si sono gabbati, che fossero naturali.

Per fare le persiche agracciate seruite in trionfo, ò come la persona uole

Si faranno le stampe delle persiche delle grandi, et mezzane, e piccole, conforme le medesime regole delle brugne catalane caricate alle stampe, e al gracciare pigliarete dei pistacchi mezza libra, e si mondano,

e poi li pistarete bene assai, e come li auerete ben pistati pigliarete un bocale d'acqua còe e disfarete li pistacchi pisti, e colateli per stamegna, pigliate oncie noue di zuccaro mettetelo dentro al resto dell' acqua, e poi auerete in ord.e grani tre di muschio, e due grani di ambra macinate ogni cosa, e le metterete dentro l'acqua assieme con un poco di agro di limone, tanto che li dia quel gusto del sapore del persico, e colata, che l'auerete mettete dentro alle stampe con attaccarci le sue ramette, e foglie naturali contenendo le medesime regole per aggiacciarle, e così si possono fare di Pomogranato, et anco si possono colorire l'acque con li fiori di Velluto fiori di viole mamole, e con altre sorte di fiori di colori; e per fare uerde sugo di foglie di bieda, ò lattuga, e ui deue essere odore di ambra, e muschio più del ordinario con la giunta di agro di limone e si possono seruire di questa sorte di frutti in questa qualità in bacile di gracciò in tauola

Di Frenapi

Vn trionfo di vn'Arbore con rami e foglie di gelo di Visciole gelo di Cotogne, e gelo di giuggiole da poter mangiare

Si farà vn mezo altaglieu il tronco dl arbore con suoi rami alto palmi 2½ farete li geli et accomodato, che avrete le stampe di quelli frutti, che vi volete fare, coprendole bene con lo stucco, e guardi le volete metterci dentro il gelo, ui sia dentro un poco di ammaccatura con fasci alla stessa fatta Rattaccaglia da potella riportare su li rami, auanti, che mettete il gelo dentro fate che le stampe delli frutti siano dentro la neue acciò che magli quello stucco si vnga a indurire, e guardi mettere dentro il gelo non sia molto caldo, ne molto freddo, e se non li geli, e non potesse entrare dentro il frutto

del frutto, si bene a quelle stampe fatele il buccio più grande delli altri frutti, e questi vorranno due ore, e mezza giaccianli auanti, che li formate anche vn ordine di altro pieno di fronde fatto di pasta di Ruccaro e le vorrete bianca, o verde la potete fare come volete, e questi vanno in tauola, quando è tempo de frutti, e si toccano d'oro tutte le sue foglie, e dentro il piatto si potranno mettere li frutti piccoli, come sarebbe di sue Sarrarole, Bugne, Visciole, o marasche e quel frutto che vorrete mettere ma coperto di Ruccaro in bianco, e l'orlo del piatto sarà adornato di vn festone di fiori di vetri naturali.

Vn Trionfo di piegature finissime

Si farà l'anima di tre Caualli marini di carta pista con tre putti similmente fatti di carta pista buona con le faccie,

maniere predi, quali si faranno di cera, li tre cavalli, saranno accomodati à treangoli con un bello secruccio con li sudetti putti, che stiano à sedere ogn'uno al suo Cavallo, e li detti Cavalli finghino di stare dentro à un mare similmente fatto di pregatura ombiegiata finissima li putti con una mano per ciascheduno sosterranno una Corona Imperiale, con l'altra mano staranno ognuno attaccati alli crini delli Cavalli, e che li putti abbino l'ali alle spalle tutte di penne riportate, et ogni cosa sarà fatto di pregatura l'orlo del piatto sarà adornato d'un festone similmente di fiori di pregature, e questo servirà per metterci galantarie di Zuccaro.

Un Trionfo d'un Insalata servita in Navicella con l'historia di N.ro Sig.re Giesu Christo con la Madalena nel orto di getto di Zuccaro.

Detto Trionfo sarà alto p.mi 12 sarà adornato l'orlo della Navicella à torno in forma di un teatro contraforti con essere à torno ad.o teatro sei piedistalli per ciascheduno ci deve essere sopra una figurina, e deve essere la Religione, la Fede, la Speranza, la Carità, il Timor di Dio, e l'Amore di Christo questo deve servire nella settimana santa al Banchetto delli Apostoli, che devono essere cose sagre, e sarà luminato tutto d'oro.

Altra Insalata

Questa sia fatta con figure di getto di Ruccaro similmente in Nauicella con historia in mezo, cioè S. Angelo, che scaccia Adamo, et Eua dal Paradiso terrestre sopra a' piedistalli con l'adornamento di un festo come sopra denotante la Abondanza, la Compassione, l'Humiltà, la Concordia, la Virtù, la Pietà, e la Giustitia, e le sud.e figure siano fatte di getto di Ruccaro Semigranti d'oro.

Un Triompho d'una altra Insalata con historia di N.ro S.re Giesù Christo pregante nell'horto

Si farà l'Insalata con diuersi spartimenti a'

guisa di Paradiso, auuertendo il piatto reale accomodandoci in mezo la figura detta di sopra su i piedestalli triangolari, e poi fare el primo solaro di cicoria tritata fina, douerà compartire li suoi quarti quadrati facendo attorno alli detti quadri, che uadino intorno la strada fatta de capperi e di pignoli, di granato, di tartufoli, pappa rina, et altri ingredienti, che si cercano di uersi in 12. quarti, e che ogni quarto uersi a' l'incannucciata fatta di torzi di lattuca candita l'altra fatta di pesticata di fenocchio, l'altra fatta a' guisa di Ruccaro di colore rosso di getto l'altra fatta di Ruccaro di Cannella simile di getto, l'altra fatta di Caramella di Spagna di getto l'altra di tartufoli di getto, auuertite, che quelle di getto uanno a due a due, e quella di pesticate a due, e nelli detti quarti ui metterete Lattughella conforme nascerà nelli 12. quarti e così li cacciatori di Lattuga, d'indiuia, e di Cicoria, di Rapontioli, Cacciatori, Semprinella

et altra sorte d'erbe si devono dis=
partire in dodici sorte, cercando che corrispon=
dino una con l'altra, e tutte meglio in modo, che
rappresentino di nascere in dd. giuochi, sarà
guarnito l'orlo del piatto d'una balaustrata
di pasta di Zuccaro messa in ottangolo con
una figurina per angolo con cimiera in testa
e asta in mano con un volario per uno lumi=
nato d'oro.

Un Trionfo di un'Insalata di Zuccaro di Getto.

L'Insalata in mezzo al pozzo fingendo con
il Vaso, ma che sta in atto di mettere l'acqua
nel bocale di Rilievo in forma di Delfino
con l'Angelo dietro, che staranno in mezzo al
pozzo, vestita la giarella con vecchi, e la
coda conforme fosse del naturale, si adornerà
l'orlo del piatto d'erbetta fatta di Zuccaro verde

servita in piatto reale con il suo taglio di
legno coperto di Latta con li suoi scompar=
timenti di Cappari, e grignoli, e tutte sorti di
Ingredienti.

Un Trionfo del Monte Labor fatto di pasta di Zuccaro servito in Piatto reale.

Si farà il tagliere quanto è grande l'occato
del Piatto, e poi farete l'armatura con
ferri storti coperti di carta straccia, avver=
tendo, che il Monte sia composto di scogli, e
poi si coprirà di pasta di Zuccaro in cima
ci sarà l'Statua di Ercole in piedi con
il Demonio, saranno coperti li detti scogli
di erbetta verde, sotto alli detti monti ci
saranno pesci scirospate, attorno all'orlo
del piatto sarà guarnito di rami di Quercia
con le sue foglie, e grande lumeggiare d'oro.

Un Trionfo del Monte Sinai fatto di pasta di Zuccaro e coperto di erbette come sopra.

Si farà il Monte à scoglio, avvertendo di farvi l'armamento in cima di nuuoli, e poi ci metterete l'asta tocca di Dio, il tavolo dello stato sarà guarnito di Rame di quercia con sue foglie, e grande lumeggiate d'oro.

Zuccaro Rosato alla Portoghese.

Si deve prendere il Zuccaro tottame il doppio peso di quello, che sarà la Rosa prima

di essere polita, e questo Zuccaro si chiarificarà in sciroppo assai liquido, la Rosa si sfrondarà à torno, che non ci resti il seme fra le fronde, e poi si crivellano queste fronde, acciò che caschi fuori il seme, e qualche fronda, e si deve buttar via qualsivoglia fronda brugiata, ò marcia, come anco li bottoni, che non servono. Polita così la Rosa si mette à bollire, e quando resta bianca, e si disfà nelle mani, ò veramente non resiste al dente nel masticarla allora si leva dal fuoco, e si passa la Rosa ad un'altra caldara piena d'acqua fresca e questo si fà diverse volte, sinche gustando la Rosa, e masticandola ben bene non lasci amarezza in bocca. Venuta à questo segno se ne fanno le pizze strin-gendole fra le mani à poco à poco, e si stendono le pizze sopra à un lenzuolo ac-ciò che si asciughi l'umidità dell'acqua fra tanto si bolle il Zuccaro da se, è

gli si dà il punto, e la prova d'esso si fa à questo modo, si prende un poco di acqua fresca in una scudella, e con un cocchiaro gli si butta dentro un poco di Zuccaro cavato dalla bollitura, e poi con le mani si cerca di far pallini di quel Zuccaro che non resti però molto sodo, e quando è à questo termine è fatto. Allora si leva dal fuoco il Zuccaro, e gli si buttano dentro le pezze della rosa, e si disfanno pian piano, e quando è ben disfatta si rimette al fuoco, e si lascia dare una bollitura maneggiandola sempre, e poi si leva, e si mette in Vasi.

Sciroppo di Fravole da conservare

Pigliarete una libra di fravole di Giardino che siano ben fatte, e colte dall'istessa

mattina, e mettetele dentro ad un barattolo, e poi pigliarete una libra di Zuccaro, e ottarne cocchiaro spicarete, e poi lo metterete a cottura, e dopo mettetelo sopra alle fravole, mà non molto bollito, e lasciandolo stare 24 ore, pigliarete quel sciroppo assieme con dette fravole, e colate per stamegna, abbiate pronta l'altra libra di fravole fresche, mettete il sciroppo dentro alla stagnatella, e mettete all'istessa cottura, e così farete per tre volte, sempre colandolo, e l'ultima volta li darete la cottura di sciroppo, e poi mettendolo dentro il Vaso con la bocca stuata bene attuata, che non possa svaporare in modo nessuno, e il sudetto sciroppo se ne può servire per fare rosolle, e anco per farne l'acqua fuori di tempo per altre Galantarie.

Sciroppo di Roselle alla Napolitana

Caparete quattro oncie di rose rosse di

86

cinque foglie, e chiarificato [illegible] Zuccaro, e colato, che haverete, lo tornarete a rimettere al fuoco, subito che alza il bollore metterete dentro le suddette fiore, lasciandole bollire sin tanto, che arriva la cottura di sciroppo, e poi colarete per stamegna mettendolo nel suo barattolo con la bocca stretta ben serrata, e si beve l'estate con l'acqua fresca, o vero con altra acqua come vi piace.

Cocomero in Carapegna

Si prenda un Cocomero; si mondi gentilmente intorno intorno dalla buccia verde in modo che si arrivi ancora a levar del bianco. Mondato che è se gli faccia sei, o otto forami, o fossette profonde, conservando il tassello per poterle riserrare; e di dette fossette una sia nel fine una nel gambo, e l'altre siano distribuite per le parti intorno intorno. Dette fossette devonsi empiere di Zucchero fine polverizzato; e poscia si serrino con i loro tasselli; e poi il Cocomero si metta nella sorbettiera col consueto, e necessario ghiaccio, et vi si tenga per quel tempo che la pratica insegna.

Susine in Conserva

Piglierete quella quantità di Susine, che vi piacerà, ne leverete il gambo e le netterete bene, torrete poi altretanto Zucchero e le metterete in una pentola con della acqua, tenendole al fuoco finché siano tenere; non hanno a bollire, basta che siano ricoperte, essendo divenute morbide, le metterete in un piatto, ricoprendole con un panno; indi metterete altro di questo Zucchero nel fondo del vaso al fuoco, mettendoci dentro le vostre Susine, con lo Zucchero di sopra, insino che ne resta; ve le lascerete star tutta notte; il giorno seguente, le metterete in un paiolo, facendole bollire un buon pezzo, e tenendole ripuline dalla schiuma, e quando dette Susine vi paranno rischiarate, e che il vostro sciroppo pigli consistenza a guisa di gelatina, è segno che sono fatte. Se d. Susine fossero mature sbucciatele, prima di metterle nel Vaso, che saranno più chiare, e meglio per seccare, quando le vogliate bianche; se verdi si metteranno con la buccia.

Uva in Conserva

Piglierete i vostri grappoli d'Uva, come saranno quasi maturi, ne leverete il gambo, e mentre ne spiccate le granella, vi spargerete di sopra dello Zucchero per una libbra d'Uva, piglierete 6 quarti di Zucchero; torrete poi alquanti grappoli agri, e ne spremerete l'agresto, mettendone 2 cucchiarate in ogni libbra d'Uva; le metterete poi al fuoco, dimenandole sempre d'ogni intorno nel paiolo, acciò che non patiscano, e dopo che lo Zucchero sarà strutto bene, lasciatele bollire, quanto più presto si potrà; si cavino poi come saranno chiare, e che il sciroppo sia alquanto condensato.

Un'altra

Piglierete alquanti grappoli d'Uva, e levatene le granella, torrete poi un poco di Zucchero che ne [illegible] e tanta acqua di mele quanto basti a ricoprirle, e [illegible] il fuoco a bollire, si come [illegible] con le Ciliegie, finché il Sciroppo sia aggiustato.

Conserva bianca di Cotogne

Mondate che saranno, e cavatone il seme, piglierete ugual quantità

di pere, come di Zucchero, con alquanto più di una Mezzana d'acqua
lasciatele ben bollire, senza schiumarle. Lo sciroppo si fa con
le Mele.

Un'altra

Mondatele prima bene, lasciatele poi stare due dì in un vaso
secchio con acqua, pestatele, e pigliate altrettanto Zucchero, et acqua
che sia bastante a coprirle, e fare il sciroppo; dopo che il
vostro sciroppo haverà alquanto bollito, metteteci dentro le pere
cotogne, facendole bollire con ogni diligenza finchè sian tenere
e chiare; e cavatele poi, e lasciate cuocere da sè un po' più il
sciroppo. Se si volessino havere cotte, si mettano crude nel
Zucchero, lasciando cuocere adagio, bene schiumato finchè piglino il
[illegible]: non s'hanno poi a mettere nell'acqua calda.

Conserva d'arancie et di Limoni.

Piglierete quella quantità che vorrete: mettetele a cuocere; pigliate poi tanto
Zucchero, quanto esse pesano: aggiungnetevi tanta acqua, che le cuopra
si mettono poi a bollire adagio, finchè schiariscono. Si cavino poi
lasciando bollire il sciroppo da sè, e pigliare quella consistenza
che si richiede.

Mele appiole in Conserva

Lasciatele prima cuocere nell'acqua, finchè siano alquanto tenere cavatele
poi, e mondatele, poscia mettetele in un vaso di terra, dove le
terrete finchè siano divenute fredde, essendo schiumate bene; fate poi
il sciroppo con acqua e Zucchero, lasciandolo bollire, e schiumandolo
al bisogno, essendo poi fatto divenire freddo, ci metterete
dentro le vostre mele appiole, et le farete bollire a poco a poco
Vi si aggiunga un po' di scorza d'arancia, o vero in quel cambio
un po' di cannella, e di garofani; così possono bastare tutto l'anno.

Frutte Verdi in Conserva

Piglierete mele appiole, albicocche, o susine, o pesche, quando [illegible]
[illegible] dopo haverle tenute un pezzetto in acqua
calda, monderete, e tornerete a mettere un'altra volta in altra
acqua men calda della prima, quindi le metterete a bollire;
che non vi paiano tenere, torrete poi tanto Zucchero, quanto esse
pesano con quella quantità d'acqua che basti a fare sciroppo
finchè: dopo alquanto le caverete, e metterete nel sciroppo

[illegible] lasciandolo [illegible] a bastanza, e finalm.te essendo divenute
fredde [illegible] frutti metterete il tutto insieme.

Frutte Mature in Conserva.

Piglierete mele appiole, le monderete bene et le bucherete da una banda
all'altra, et [illegible] le metterete in un Vaso con dell'acqua, torrete
poi tanto di Zucchero quanto il peso delle sud.e; aggiungnendovi
tanta acqua, che sia bastante a fare il sciroppo, che le
cuopra, dopo questo le torrete a bollire il più presto che sia possibile, con badare che le non si rompano, e diventate che
saranno morbide le caverete.

Se fussero albicocche, o pesche, bisognerà cavarne prima il nocciolo
et di poi mondarle. Ma le susine non vogliono essere mondate,
nè cavato il nocciolo. Torrete poi alquanto più Zucchero, che
non pesino, e tanta acqua di mele, et di Zucchero che faccia il
sciroppo che ci va, dopo questo le torrete a bollire; sì come habbiamo
detto delle Mele appiole.

Per seccare frutti, o vero candirle, dopo che le sono
state messe in Conserva.

Torrete mele appiole, o pere, o susine, laverete, e mondandole dal sciroppo
nel quale erano state messe di sopra, vi metterete Zucchero fino
mettendole poi in impagliate di ferro, ogni frutto da sè, acciochè
non si guastino l'una con l'altra, dopo questo si metteranno ad
asciugare in forno, o vero in stufa; per candirle, bisognerà mettervi
di sopra dello Zucchero tre, o quattro volte mentre s'asciugano.

Conserva approbatiss.a per la Tosse, o vero consuntione
de' Polmoni

Piglierete una Libra di Radiche d'Enula Campana, e dopo haverne cavato
il midollo, le torrete a bollire in due acque differenti finchè siano
divenute morbide, le leverete poi dal fuoco e come saranno fredde
vi metterete dentro ugual quantità di mele appiole cotte et disfatte
in pappa, aggiungnendovi [illegible] di tutto il peso di Zucchero candito
Violaro [illegible] in polvere, dopo questo pesterete il tutto in un mortaio
e ne farete la vostra Conserva, nè piglierete ogni mattina a digiuno
quanto la grossezza d'una noce [illegible] d'oro, o quindici giorni
di poi; basterà pigliarne tre volte la settimana.

Per seccare mele appiole, o Pere senza Zucchero.

Piglierete mele appiole, o vero pere, et le bucherete per tutto, di [illegible]

le terrete su a' quattro giorni in [illegible], [illegible]
mettendole in vaso di vetro nel [illegible], questo [illegible] fare
con susine.

Per fare acqua di Arancie

Porrete in boccale di Vino di Spagna, e vi metterete dentro quelle semi
d'arance che vi porranno capire, lascinadole stare [illegible]
si stillino poi in modo che l'acqua venga a [illegible]
Zucchero candito

Carciofi teneri: noci verdi, limoni, e radiche d'enula cam:
pana, i quali altrimente amari in conserva

Piglierete qualunque cosa di queste, o carciofi, o limoni, e gli metterete a
bollire, mutandovi l'acqua sei, o sette volte per levarne l'amaro, ba=
dando poi che l'acqua che si muta sia calda, vi metterete poi in
quartuccio di sale, et cavandole le rasciugherete bene bene, con un
panno pulito, ciò fatto tornerete a' metterle in zucchero, che sia chia=
rato quanto basta al ricoprirgli, gli lascerete pigliare un altro bollo=
re, di poi gli lascerete stare nello zucchero insino alla mattina
seguente, gli caverete poi, et terrete a bollire lo zucchero un altro
[illegible] più.

Le noci vogliono essere bucate d'ogni intorno, e non s'hanno a lasciar
stare in un'acqua se non poco altrimenti diventerebbono nere
si tengono poi a bollire, e mentre che saranno [illegible] vi ficche=
rete dentro due o tre garofani per una.

La radica d'enula bisogna per pulirla, e mutarle l'acqua,
mentre bolle insino a dodici volte si rasciuga, poi in un
panno pulito, e si mette a bollire come di sopra si è detto pi=
gliando per una volta et mezzo lo zucchero, che pesano le d.
radiche.

Sciroppo d'Issopo

Piglierete un [illegible] d'issopo mezza di colla [illegible], un'oncia d'
orzo [illegible] oncia, un'altra oncia di fichi, una di datteri, e una di
uve passere, il tutto metterete in un boccale et mezzo d'acqua
[illegible], riducendolo a un quartuccio, spesso lo spremerete [illegible]
[illegible] con due chiare d'ovo, vi aggiugnerete poi due libbre di zuc=
chero fine, e ne farete il vostro sciroppo mettendolo a cuocere.

Per conservare mele appiole, albicocche, o susine amoscine
o' Rocke mentre sono ancora verdi.

Piglierete quella quantità di mele che a' voi piacerà, le metterete

[illegible] bollire, che [illegible] porrete al fuoco mutandogli un'altra
[illegible] come un [illegible] molle, le mondere=
[illegible] zucchero [illegible] quanto basterà a' coprir=
le [illegible] le terrete a' bollire il più presto che si puol, [illegible]
[illegible] rimanghino intere, le caverete poi, e metterete al fuoco
il sciroppo, facendolo bollire insino a' tanto, che sia consumato, come
[illegible] per fame cotognata finalmente gli metterete nel suo vaso,
[illegible] il sciroppo avanti che venga freddo.

L'albicocche, e susine hanno a' mettersi a bollire fino che le siano
morbide, così [illegible] tanto zucchero, che uguagli il peso di
esse, e tanta acqua che [illegible] fare il sciroppo, piglierete le
susine secche, prima che le [illegible] dal nocciolo, et
le zuccherete per [illegible], le metterete poi in un [illegible] di panno
caldo per [illegible] dalla lanugine. Si lavino poi in [illegible] quan=
acqua calda, e si mettono nello zucchero per candire, si termina
poi a' mettere a fuoco.

Sciroppo di fiore di Garofano

Piglierete un quartuccio d'acqua con quella quantità di fiori che vi parrà
conveniente, ne leverete prima il bianco et verde, et gli asciugherete
alquanto, come l'acqua haverà bollito, la leverete dal fuoco
e come sarà tiepida vi metterete dentro detti fiori tenendove=
gli ben ricoperti hore 24. Sarà meglio mettervi per volta
solamente la metà, vi aggiugnerete poi cinque libbre di zuc=
chero sia [illegible], e che il sciroppo habbia per esso medio=
cre consistenza, si leverà poi, e diventato freddo si metta
nel suo vaso.

Per seccare le ciliegie

Piglierete once sedici di zucchero il quale [illegible] in acqua
in acqua pulita, e dopo haver alquanto bollito vi metterete
dentro dette ciliege, levato prima il picciolo, mettendo 4.
libbre di ciliegie con una libbra di zucchero, le terrete tre
giorni nello zucchero, di poi le caverete mettendole dentro
ne' suoi vasi, tenendole al sole, baderete a' rivoltarle ogni
giorno, e come vi parranno secche a' bastanza, le leverete, così
si puol fare d'ogni altra sorte di frutti, metterete nel sciroppo
un poco di sugo d'angelicha, o [illegible] di [illegible]

Campioni in Conserva

Piglierete una libbra di Campioni [illegible] fini, et una Recchiere di sugo di Campioni [illegible] a spremitura i Campioni, e [illegible] poi a un fuoco lento fin a tanto che [illegible] Tenirete poi dal fuoco, et essendo [illegible] nel suo Vetro.

Sugo di Rigolitia

Piglierete quantità di Rigolitia che vi occorrerà, la pesterete molto fine, per ogni libbra di rigolitia [illegible] piglierete un quarticcio d'acqua di [illegible], tenendo poi ambedue insieme in un Vaso di Terra [illegible], et una [illegible], caverete poi la rigolitia, tornando à distillarla bene, e mettendola di nuovo in molle due giorni di più, spremerete poi la rigolitia, e metterete à bollire quel Liquore un buon pezzo, badando à dimenarlo spesso spesso dentro, poi vi metterete mezza libbra di Zucchero candito, ò vero altro Zucchero fine, 4. grani di Muschio, et altret.° d'ambra grigia, disfacendo ogni cosa in un po' di Zucchero, si tornerà poi à bollire il sud.° mescolato insieme finche si condensi, badando bene che non si [illegible], si cavi poi mettendo il sud.° disteso in certi Tegamini(?) di Vetro tenendolo in Luogo dove si asciughi et assodi, et cavandola à guisa di confetti lunghi [illegible] cavarne granelli come orzo, gli metterete di nuovo à rasciugare se bisogna se fussero poi troppo secchi, si tengano un poco al fuoco [illegible]

Ricetta Spagnola per fare Sorbetta di gloria

Si piglia due libbre di Zucchero romane del buono et si fa poi [illegible] in [illegible] d'acqua come sarà à Sciroppo, si piglino [illegible] fresche, et stacele ben bene, et metterci due limoni spremuti, et poi metterli nel Zucchero, ma bisogna con una [illegible] la sempre menarla sino à tanto sia come [illegible] mezzo quanto d'ora poi colarla, si ci può mettere acqua ambra à discrezione, et poi [illegible]

Conserva di Viole

Piglierete quantità di foglie di Viole, levati i loro gambi le pesterete bene in un Mortaro con altrettanto più Zucchero, che non pesa le foglie, et conservarete così per gli bisogni che basteranno un'anno.

Conserva di Rose rosse

Piglierete rose fresche non del tutto mature, le pesterete in un Mortaio con altretanto più di Zucchero che non pesano, et le metterete in un Vetro ben turato che non sia però pieno dove le terrete tre mesi avanti adoperarle dimenandole una volta il dì.

Conserva di fiori di Borrana.

Piglierete fiori di borrana freschi ben netti quanto una, e una libbra di Zucchero, pesterete il tutto bene insieme in un Mortaio conservandolo poi in un Vaso ben turato.

Conserva di fiori di Camerino.

Piglierete fiori freschi di Camerino una libbra et una libbra di Zucchero bianco, pesterete il sud.° bene insieme in un Mortaio con pestello di Legno conservandolo poi in un vaso à proposito, così potrà bastare un'anno, ò due.

Conserva di Betonica.

Piglierete una libbra di betonica fresca, et tenera, et tre libbre di Zucchero fine pesterete il sud.° in un Mortaio di pietra, torrete poi à bollire lo Zucchero con due libbre di acqua di Betonica, facendo che pigli la consistenza di sciroppo, alla fine mescolerete l'uno con l'altro à poco, à poco à fuoco gentile ne farete poi la vostra conserva, la quale conserverete in un Vetro.

Conserva di Salvia.

Piglierete una libbra di fiori freschi di Salvia, et un'altra di Zucchero fine pesterete poi ambedue insieme in Mortaio di marmo mettendolo poi in un Vaso bene invetriato, et turato bene il quale terrete al Sole dimenandolo ogni giorno, così potrà bastare lo spazio d'un'Anno.

Conserva di fiori di Lavanda

Piglierete fiori freschi di Lavanda, i quali pestarete con tre parti più di Zucchero che essi non pesano nel mod.o come s'è habbiamo detto della Conserva di Ramerino

La Conserva di Maggiorana si fa nell'istessa maniera che habbiamo detto fare la Vetronica

Conserva di Peonia

Piglierete mezza libbra di fiori freschi di Peonia nella sua natura, et una libbra di Zucchero, pestarete il tutto insieme in un Mortaio di Pietra, et lo metterete poi in un Vetro tenendolo al Sole tre Mesi, et dimenandolo ogni dì

Sciloppo di Limoni, ò Cedri

Piglierete quantità di Limoni ò cedri, li mondarete, et taglierete in fette sottili, farete poi un suolo di fette con un altro di Zucchero in bacile d'argento, et ciò sarete à fare insin che ne resta e in questa maniera le farete stare tutta notte, il giorno seguente metterete il liquore che da esso verrà in un Vetro passando per stamigna, che lo Zucchero sia passato.

Per candire fiori di Ramerino al Sole

Piglierete Gomma Dragantea, et la porrete in molle in acqua rosa piglierete poi fiori di ramerino scelti, i quali metterete in quella med.a acqua dove è stata la Gomma, alquanto dopo li caverete di lì distendendoli su i fogli, spargendovi di sopra del Zucchero fine ciò si deve fare al Sole, et mentre vi si mette il Zucchero di sop.a si rivoltino, fino à fare l'istesso fin à tanto che siano ben canditi; et in questa forma gli conservarete à vostri bisogni

Per fare Zucchero di rose

Piglierete [illegible] rose scelte ne spiccherete le foglie tenendole ad asciugare in forno, dopo che saranno asciugate quanto sia possibile le ridurrete in polvere, e staccerete, di poi pigliando mezza libbra

[illegible]

Zucchero fine pesto, il quale metterete in un cazzaruolo con un poco d'acqua [illegible] dopo un [illegible] tanto che sia ben incorporato. Ci aggiungnerete poi di quella polvere di rose, quanto sarà bastante à farli pigliare il color rosso, si dimeni il tutto bene insieme, e dopo che sarà diventato quasi freddo, si metta ne i suoi vasi, e come sarà freddo gli tagliarete [illegible] et si metta in certe scatole

Per candire mele appiole, pere altre cose, ò susine

Piglierete di questi frutti quelle che più vi aggradano, e dopo essere mondati vi metterete di sopra Zucchero fine, le metterete poi in un piatto di stagno sopra un asse il quale metterete in forno, come il liquore comincerà ad uscirne, si cavino, et si rivoltino mettendoci più Zucchero di prima, et acqua rosa, ciò questo si deve fare tre ò quattro volte fin che siano quasi asciutte, si cavino poi mettendole in un staccio il quale tornerete à mettere in un forno, dove ne sia stato cavato il pane, e così si asciugheranno à pieno in modo che potranno bastare tutto l'anno

Per condir fiori di Spagna

Piglierete i Mazzi di varie sorti di fiori, et li metterete in un Sciloppo fatto con acqua et Zucchero badando à dimenarli, mentre stanno à bollire, alquanto dopo gli staccherete dal Zucchero, e così si possan serbare tutto l'anno.

Per candire Uva, Ciliegie, ò Uva spina

Piglierete le vostre frutte sopra le quali spolverizzarete Zucchero fine, et le metterete in un vaso di terra [illegible] sopra una asse, ò gratella. Si cavino dall forno dove sono state messe rivoltandole, mettendovi sopra dell'altro Zucchero con un poco d'acqua rosa, ne caverete poi il sciloppo, quando vedrete che voglia uscire, e così rivoltate, e inzuccherandole fin che siano bene asciutte le caverete di quel Vaso distendendole sopra una graticola tornando à metterle in un forno dove sia cavato il Pane lasciandole asciugar bene et candire.

Per far canditi d'arance, limoni, cedri et Angelica

Pigliatone una quantità delle sud.e frutti e dopo [illegible] [illegible] nel bollire, le metterete in t.a zucchero che basti a coprirle [illegible] po' a mutar l'acqua alquante volte p. levarne l'amaro, e poi le metterete al fuoco, lasciandole pigliare in bollire due di poi le caverete mettendole ad asciugare in forno, e come saranno asciu.tti le infonderete in zucchero cotto, che sia molto caldo, e cavando subito dopo questo ciò fatto, le stenderete sopra una graticola e le metterete in forno, d'onde ne sia cavato il pane facendo che le stiano bene candite.

Per candire barbe d'arance

Piglierete le vostre barbe, dopo esser ben cotte, e tenere le pulirete, et le laverete con due, ò tre acque, asciugandole con un panno pulito, ciò fatto legherete due ò tre di d.e barbe insieme mettendole poi nel zucchero, tanto che ne siano ricoperte, e le porrete a bollire a fuoco lento, badando di rivoltarle finche dette barbe habbiano incorporato in se tutto lo zucchero, e di poi le rasciugherete in un bacile p. separarle l'una dall'altra, e subito che vederete che si rasciughino le caverete, distendendole sopra fogli bianchi, tenendole vicino al fuoco p. lo spazio di una hora, ò due finche le riescano ben candite.

Per candire scorze d'arance all'Italiana

Piglierete scorze d'arance tenute in acqua fresca tanto più che vi paia conveniente p. levarne l'amaro, le asciugherete poi gentilm.te e le candirete con qualche sciroppo, che a voi parrà conveniente; alcuni vi levano quel bianco spugnoso che si ritrova sotto la scorza gialla, alcuni ve lo mettono sempre p. consolarne lo stomaco et il cuore.

Ciliegie candite all'Italiana.

Piglierete ciliegie non ancor mature, cavatone il nocciolo, e sopra esse verserete zucchero rinchiarito bollito.

Barba di cicoria candita all'Italiana

Piglierete cicoria fresca, e verde, levatone la buccia esteriore, la taglierete in pezzi, e lascierete bollire, che non vi rimanga punto d'amaro, torrete poi detti pezzetti; all'aria separati da' p.se e sopra essi metterete zucchero bollito.

Cedri canditi alla Spagnola

Piglierete scorze di cedro, levatone il di dentro, le quali terrete in [illegible] giorni 9: si muti il quinto, di poi si lavino in acqua pulita, in modo che l'amaro ne sia ito via, poscia le terrete a bollire in acqua finche diventino morbide, le caverete poi dall'acqua, tornando a metterle in un vaso di terra con giulebbo fatto di zucchero bianco, e d'acqua p. lo spazio d'hore 24: di poi le terrete a bollire a fuoco gentile in certi pezzetti si mettono poi in un vaso di vetro con giulebbo di cose alquanto sodo. Alcuni vi mettono ambra et Muschio. Conforta lo stomaco et il cuore, et facilita la digestione.

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE FIRENZE
Mss
1390575

Carte Bianche
dalla 93 alla 138.

cc. 138 moravamente numerate
delle quali sono bianche le cc
10–12 e 93–138, più 2 guardie
preliminari bianche.
Agosto 1915 D.